

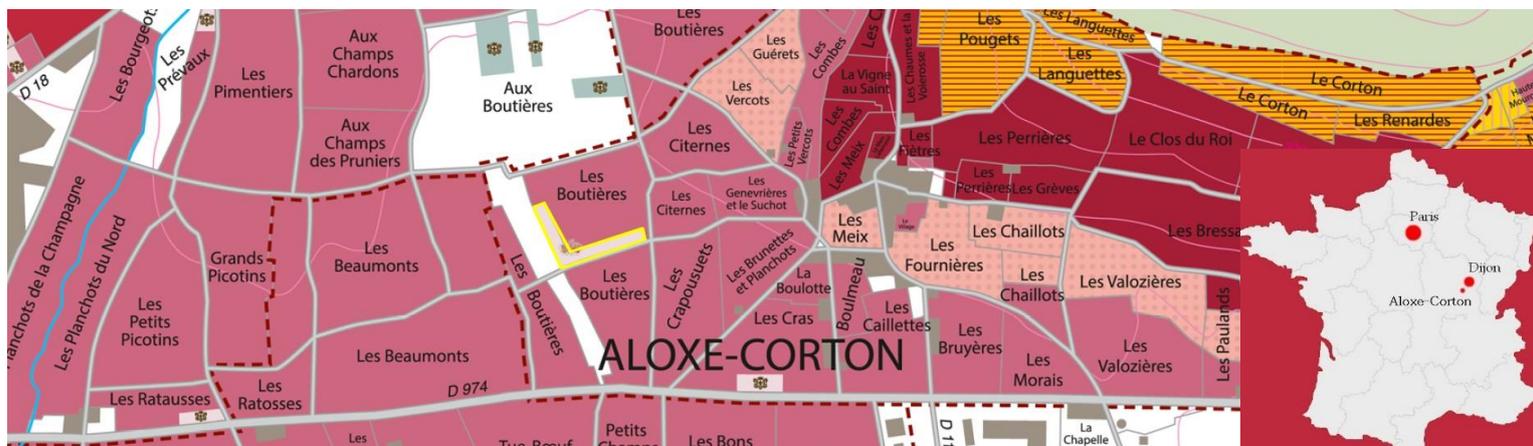
# FICHE CLIMAT

## ALOXE-CORTON

### CUVÉE JEAN DE BERBISEY



CHÂTEAU DE MARSANNAY



## CLIMAT

Situé au pied de la colline de Corton sur une terre ocre tirant sur le roux, cette cuvée tire son caractère de son terroir.

Nom du climat : Les Boutières

Superficie exploitée par le domaine : 47.7 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire ocre et marneux constitué de calcaires durs du Jurassique

Exposition : Sud-Est

Localisation : Bas de coteau

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Élevage : en fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 15 mois en fût puis 2 mois en masse

## DEGUSTATION

Le nez est puissant entre arômes de fruits confits, d'épices et de truffes. La bouche est ample, dense et charpentée mais harmonieuse avec une grande persistance aromatique.

*Température de service* entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 8 ans