

FICHE CLIMAT

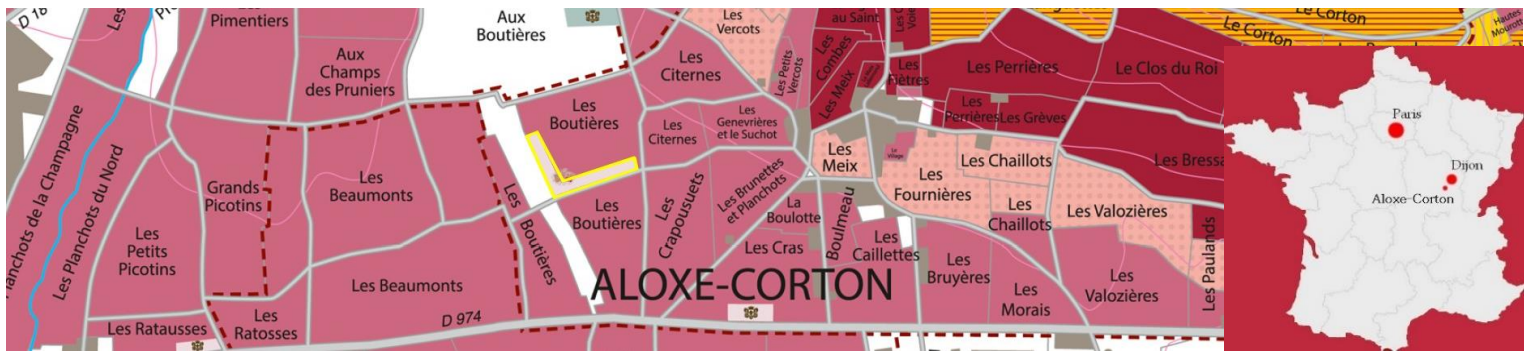
ALOXE-CORTON

CUVÉE JEAN DE BERBISEY



CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



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.

Elevage : 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* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 8 ans

