

# FICHE CLIMAT

BEAUNE CLOS DU ROI 1<sup>er</sup> CRU

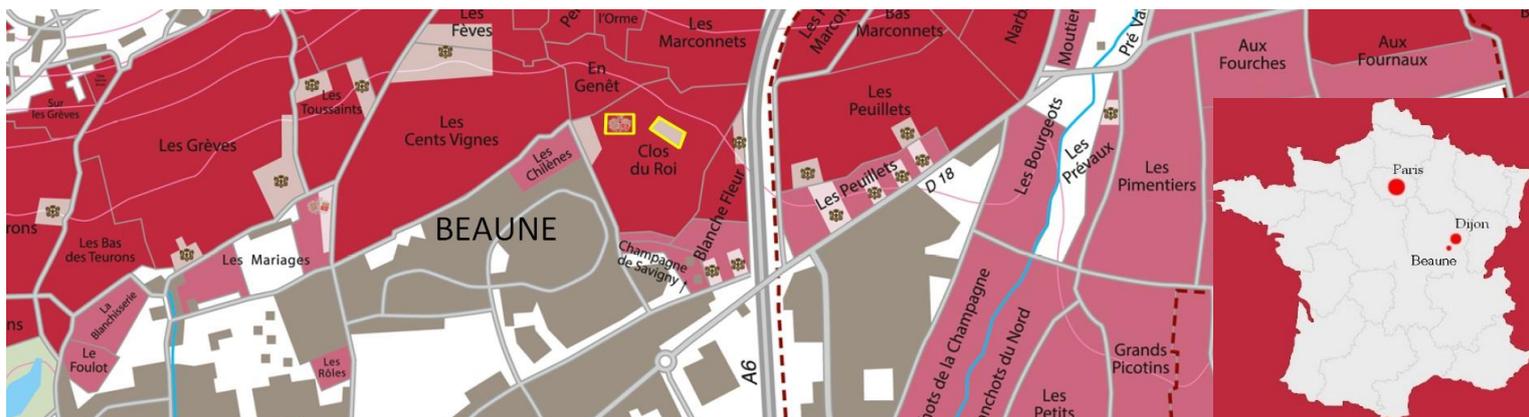
CUVÉE CHEVALIER MARTIN



Vigne de  
l'Hospital de Dijon

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



## CLIMAT

Nom du climat : Clos du Roi

Superficie exploitée par le domaine : 36.4 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire caillouteux et sableux

Exposition : 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 (33%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 7 mois en fût puis 4 mois en masse

## DEGUSTATION

Le nez dégage des saveurs épicées et des notes de petits fruits rouges. En bouche, on retrouve toute la fraîcheur du terroir à travers une structure élégante et une finale onctueuse.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 10 ans

