

# FICHE CLIMAT

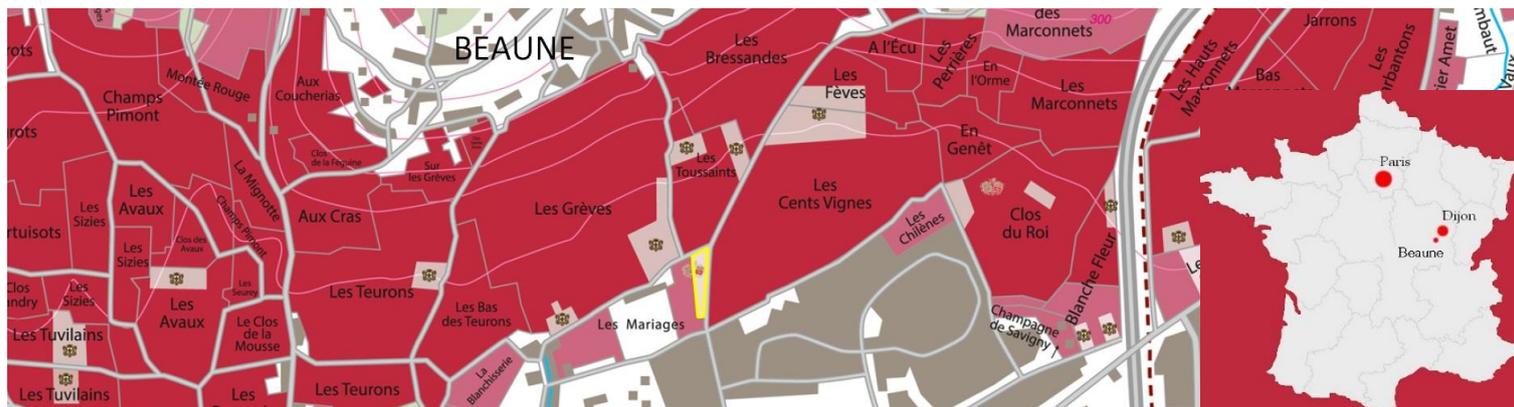
BEAUNE

CUVEE MARIE-SOPHIE GRANGIER



CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



## CLIMAT

Nom du climat : Les Mariages

Superficie exploitée par le domaine : 83.4 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire sablonneux

Exposition : Est

Localisation : Pied 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 (20%) 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

Un vin typique de Beaune au bouquet puissant avec des notes de fruits rouges. La bouche est élégante et charnue. On retrouve des tanins souples en fin de bouche.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 8 ans

