

FICHE CLIMAT

BEAUNE

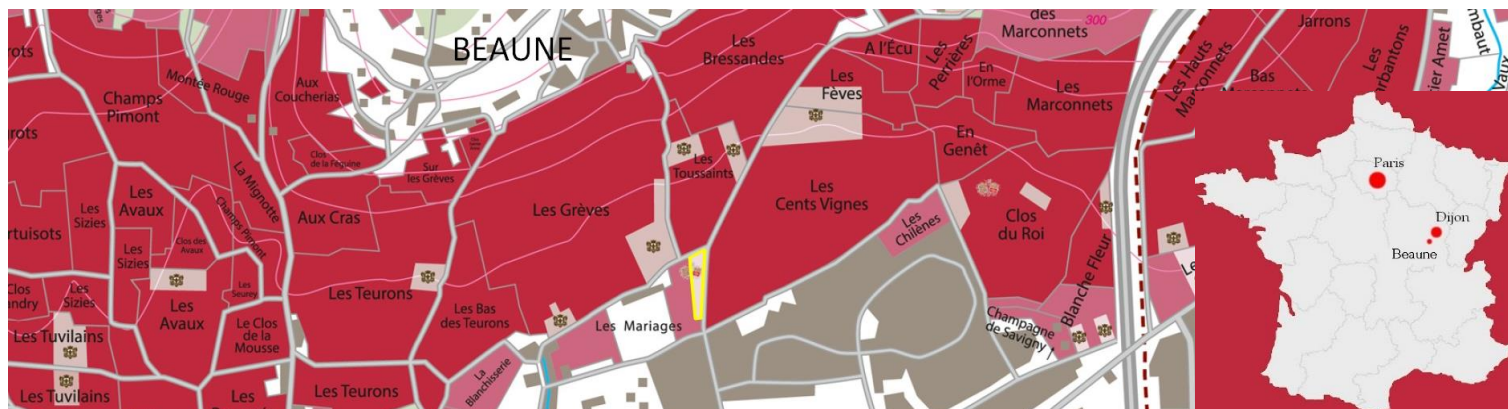
CUVEE MARIE-SOPHIE GRANGIER



Vigne de
l'Hospital de Dijon

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



Château de Marsannay – 2 Rue des Vignes 21160 Marsannay-la-Côte

Tel : +33 (0)3 80 51 71 11 – domaine@chateau-marsannay.com – www.chateau-marsannay.com