

FICHE CLIMAT

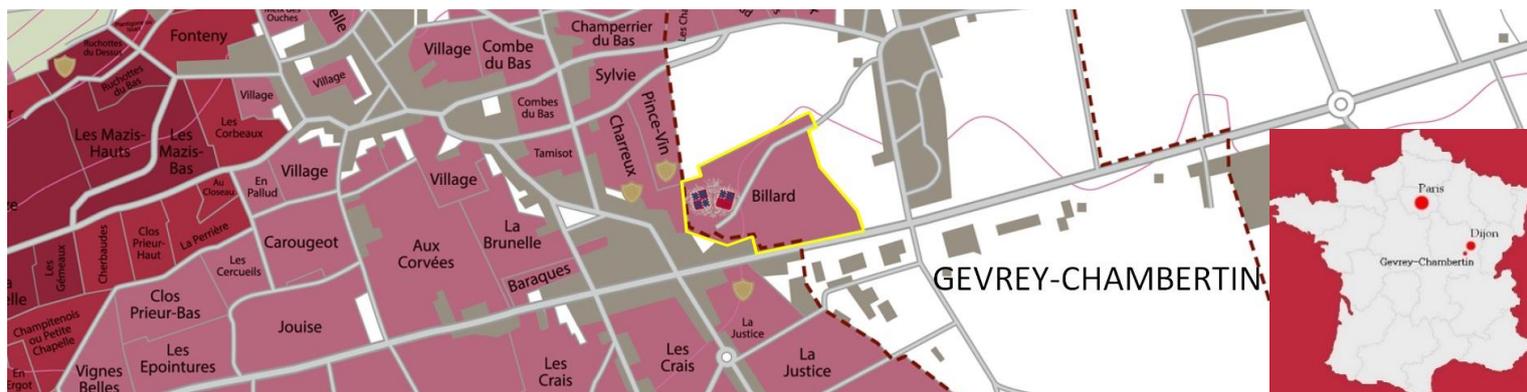
GEVREY-CHAMBERTIN

CUVÉE EUDES III



CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Nom du climat : Billard

Superficie exploitée par le domaine : 19.3 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun

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 : 13 mois en fût puis 4 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez fin dévoile des saveurs fruitées et boisées. La bouche est bien structurée et souple. Belle longueur et beaucoup de fraîcheur.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 8 ans

