

FICHE CLIMAT

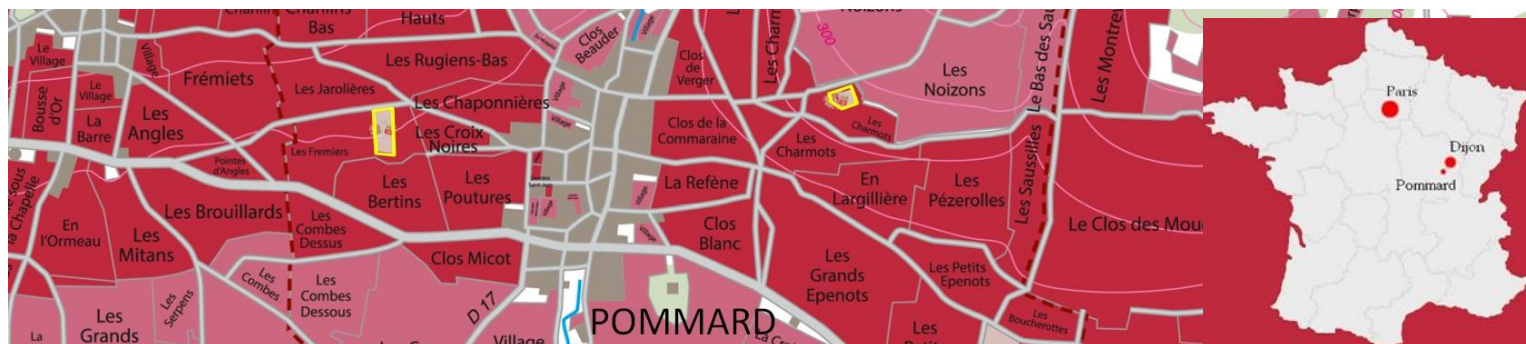
POMMARD 1^{er} CRU

CUVÉE PRIEUR LOUIS BERRIER



CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Cette cuvée est issue de l'assemblage de deux parcelles sur le terroir de Pommard.

Nom du climat : Les Charmots et Les Fremiers

Superficie exploitée par le domaine : 45.8 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun

Exposition : Est

Localisation : Bas et milieu 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 (40%) 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 2 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez s'exprime sur des notes de petits fruits rouges (mûres, myrtilles) et poivrées. La bouche est équilibrée, avec des tanins fermes adoucis par un gras harmonieux. Belle longueur en fin de bouche.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 12 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