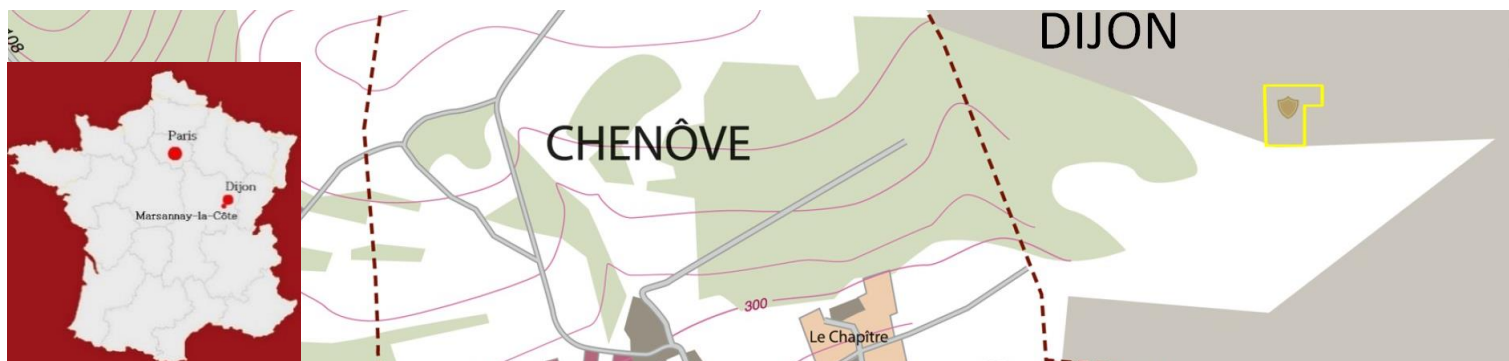


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE EN MONTRE CUL

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Cette parcelle très pentue et partiellement en terrasse est située sur la commune de Dijon. Pour certain, ce bourgogne rouge doit son nom à la pente de son coteau et aux femmes qui laissaient découvrir tant d'avantages que le vignoble en fut baptisé.

Appellation : Bourgogne

Superficie exploitée par le domaine : 2.17 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire composé d'éboulis de grèzes litées issus d'une roche calcaire à oolithe du Bathonien et de calcaires Comblanchien du Bathonien supérieur

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table tri

Vinification : après un éraflage partiel 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 et en cuve bois tronconique

Durée de l'élevage : 11 mois en fût puis 3 mois en masse

DEGUSTATION

Le bouquet délicat dévoile des notes épicées et de fruits noirs. La bouche fraîche et gourmande avec de superbes tanins bien enveloppés. Superbe longueur.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

