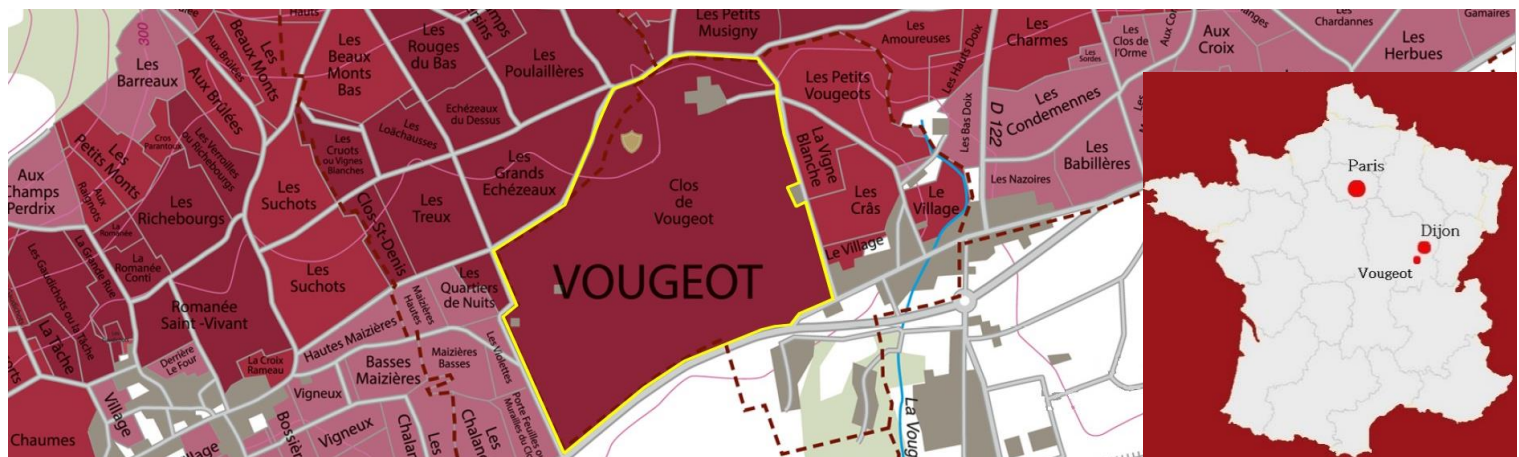


FICHE CLIMAT

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

La parcelle exploitée par le Château de Marsannay se trouve dans le Clos de Vougeot, au sud du Château. Propice au drainage, elle repose sur un épais socle de calcaire du Bathonien. C'est dans cette partie que les vins livrent leurs meilleures expressions.

Nom du climat : Clos de Vougeot (Quartier de Marei Haut)

Superficie exploitée par le domaine : 21.4 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire riches en graviers bruns

Exposition : Est

Localisation : bas de coteau en pente douce

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage des grappes, les baies sont placées dans des cuves bois thermorégulées 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 fûts neufs (100%)

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est puissant, expressif sur des notes de fruits noirs avec une pointe d'épices et une nuance de tabac frais. La bouche est puissante, complexe et bien structurée. Les tanins sont également fondus et la persistance aromatique est exceptionnelle.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 25 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