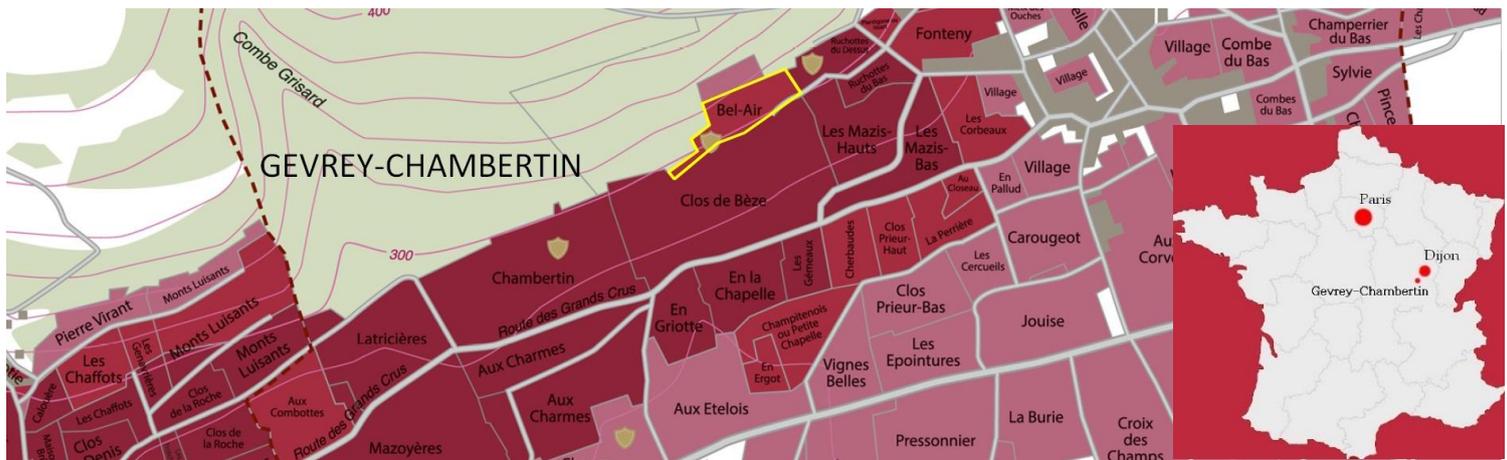


FICHE CLIMAT

GEVREY-CHAMBERTIN BEL-AIR 1^{er} CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Ce climat est situé en haut de coteau à côté du Grand Cru Ruchottes-Chambertin et du Clos de Bèze. Le climat situé à 350 mètres d'altitude, tire son nom d'un lieu où l'on jouit d'un air plus pur qu'ailleurs.

Nom du climat : Bel-Air

Superficie exploitée par le domaine : 39.97 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire limoneux riche en cailloux

Exposition : Est

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après 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.

Élevage : en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 4 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez fin et équilibré présente une agréable complexité où l'on retrouve des notes de petits fruits mûrs. La bouche dévoile cette opulence parfumée avec une matière charnue et généreuse. Fort potentiel de garde.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans

