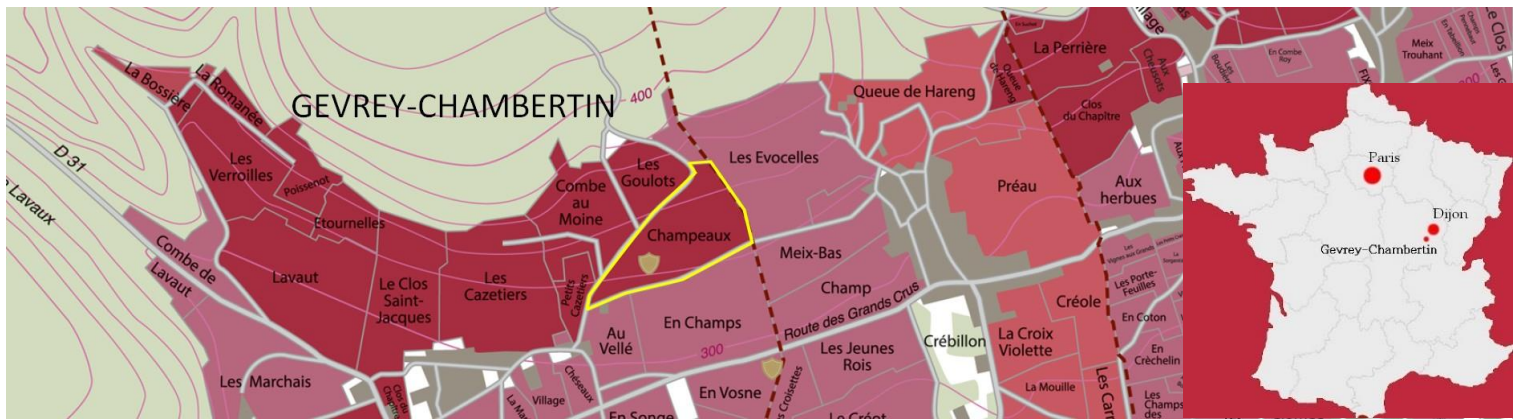


# FICHE CLIMAT

GEVREY-CHAMBERTIN CHAMPEAUX 1<sup>er</sup> CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



## CLIMAT

Ce climat est situé dans le nord de l'appellation Gevrey-Chambertin sur la Côte Saint-Jacques.

Nom du climat : Champeaux

Superficie exploitée par le domaine : 29 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun peu épais

Exposition : plein 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 une cuve thermorégulée en bois qui permet 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 (75%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

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

## DEGUSTATION

Ce vin de caractère dégage de l'élégance et de la puissance. Assez structuré, aux tanins fermes et avec une belle longueur, ce vin s'exprime totalement après quelques années de garde.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 15 ans

