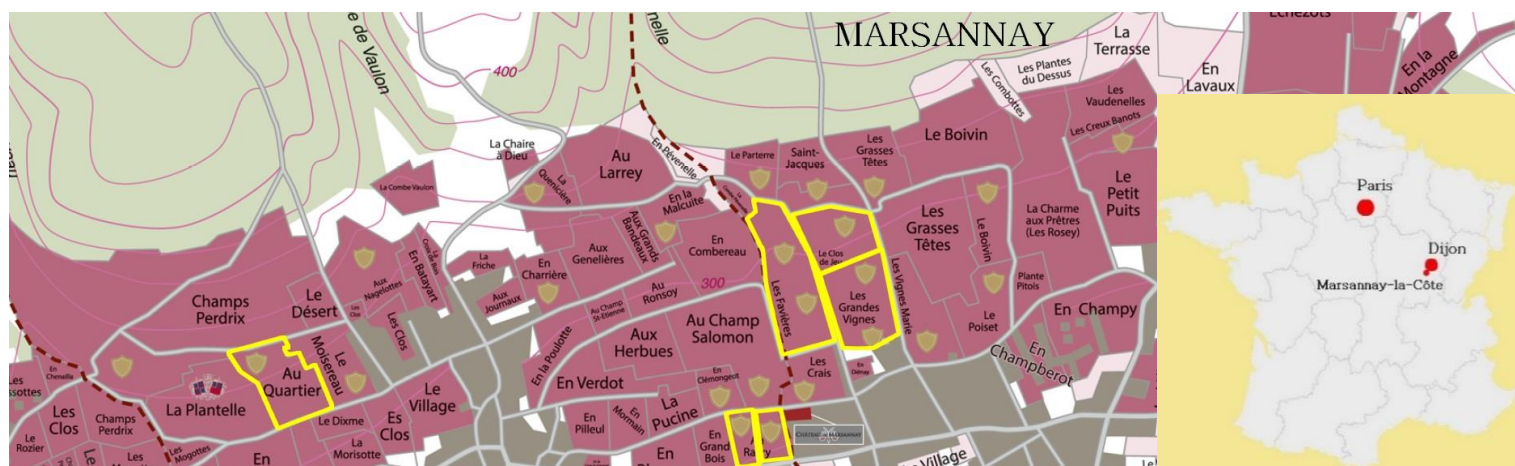


FICHE CLIMAT

MARSANNAY BLANC

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT



Cette cuvée provient d'un assemblage de cinq parcelles pour une surface totale de 2.6 hectares.

Nom des climats : Au Quartier, Au Ravry, Le Clos de Jeu, Les Favières et Les Grandes Vignes

Superficie exploitée par le domaine : 2.6 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : brun calcaire, calcaire de Premeaux (Au Quartier), marnes à Ostrea acuminata (Les Grandes Vignes)

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après un pressurage pneumatique des grappes entières et un débourbage statique d'une douzaine d'heures, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique à basse température.

Elevage : en fûts neufs (20%) et en fûts de un à quatre vins, sur lies totales avec batonnages réguliers

Durée de l'élevage : 10 mois en fût ; 6 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est minéral présentant des notes fraîches d'agrumes.

La bouche est toute en sève avec une belle trame acidulée portant de superbes arômes de fruits blancs.

Température de service entre 12° et 14°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 3 ans

