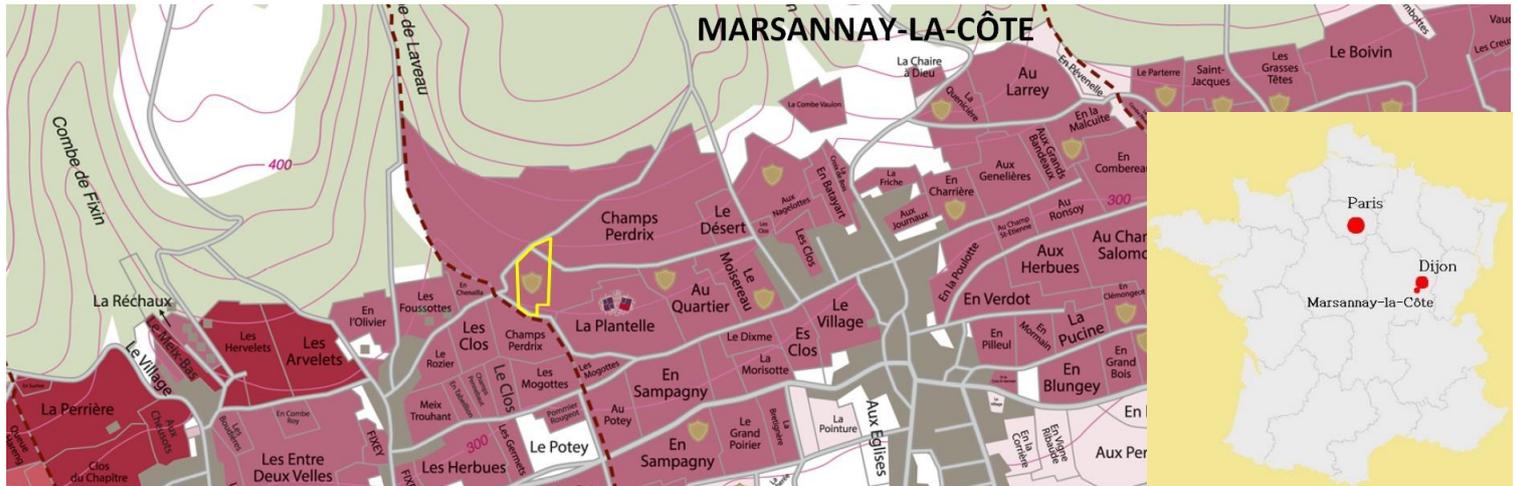


# FICHE CLIMAT

## MARSANNAY CHAMPS PERDRIX

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



### CLIMAT

Le climat est situé sur le secteur le plus haut de l'appellation (350 mètres).

Nom du climat : Champs Perdrix

Superficie exploitée par le domaine : 1.2 hectares

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaires de Comblanchien. Sol peu profond et argileux.

Exposition : Sud-Est

Localisation : haut 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 débourage statique d'une douzaine d'heures sans enzymage, 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 si nécessaire

Durée de l'élevage : 11 mois en fût puis 7 mois en masse

### DEGUSTATION

Le nez est à la fois mûr et frais présentant des notes de fruits exotiques. L'attaque en bouche est riche, ample et se termine par une belle salinité typique du terroir.

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

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 7 ans



Château de Marsannay – 2 Rue des Vignes 21160 Marsannay-la-Côte

Tel : +33 (0)3 80 51 71 11 – [domaine@chateau-marsannay.com](mailto:domaine@chateau-marsannay.com) – [www.chateau-marsannay.com](http://www.chateau-marsannay.com)