

# FICHE CLIMAT

## MARSANNAY LES GRANDES VIGNES

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



### CLIMAT

Ce climat est situé à mi-pente au milieu de l'aire d'appellation Marsannay.

Nom du climat : Les Grandes Vignes

Superficie exploitée par le domaine : 1.79 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire peu profond

Exposition : Sud - Sud/Est

Localisation : milieu 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.

Elevage : en fûts neufs (15%) 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 4 mois en cuve

### DEGUSTATION

Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges et de sous-bois. L'attaque est franche, sur un milieu de bouche structuré et dense. Bonne persistance aromatique.

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

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

