

FICHE CLIMAT

MARSANNAY LES ECHEZOTS

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Le climat est situé dans une zone de confluence de deux combes amenant un courant d'air frais, qui favorise une maturation lente. Les sols qui le composent sont riches et drainants.

Nom du climat : Les Echezots

Superficie exploitée par le domaine : 2 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-limono-sableux résultant de l'altération des Marnes à Ostrea acuminata

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après un éraflage partiel 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 (20%) et en fûts de un à deux vins

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DEGUSTATION

Le bouquet manifeste la puissance de ce vin à travers des notes poivrées et de fruits noirs.

La bouche se montre fraîche, dense et charpentée. Fort potentiel de garde.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans



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

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