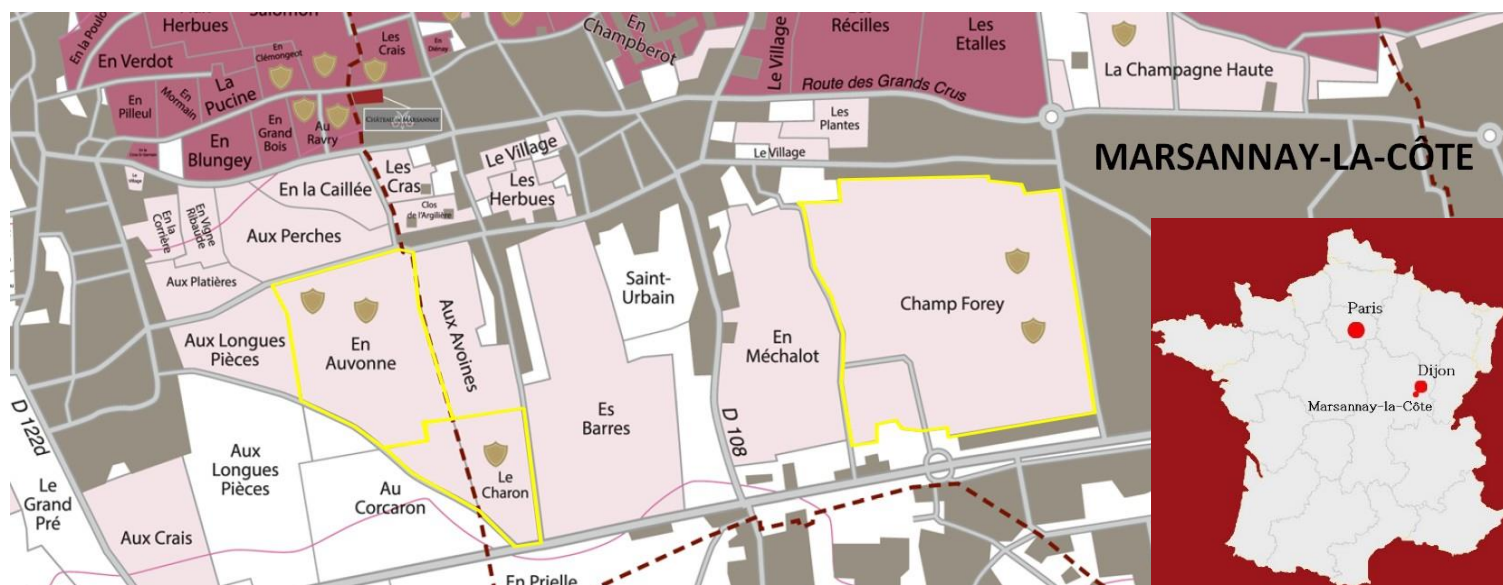


FICHE CLIMAT

MARSANNAY ROSE

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

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

Nom des climats : En Auvonne, Champ Forey, Le Charon

Superficie exploitée par le domaine : 2.6 hectares

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Pinot Gris

Sol : argilo-calcaire constitué de cailloutis de cône d'érosion et de marnes profondes

Exposition : Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après la vendange, les raisins font l'objet d'un passage sur table de tri.

Vinification : par pressurage direct. Les raisins sont pressés dès leur arrivée dans la cuverie. Les vins obtenus sont peu colorés et très fruités.

Durée de l'élevage : 5 mois en fût puis 2 mois en masse. Mise en bouteille au printemps.

DEGUSTATION

La robe rose pâle est animée par de beaux reflets saumonés. D'intenses notes de fruits blancs et d'agrumes accompagnent un bouquet engageant et délicat. Un vin gourmand tout en fraîcheur.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 3 ans

