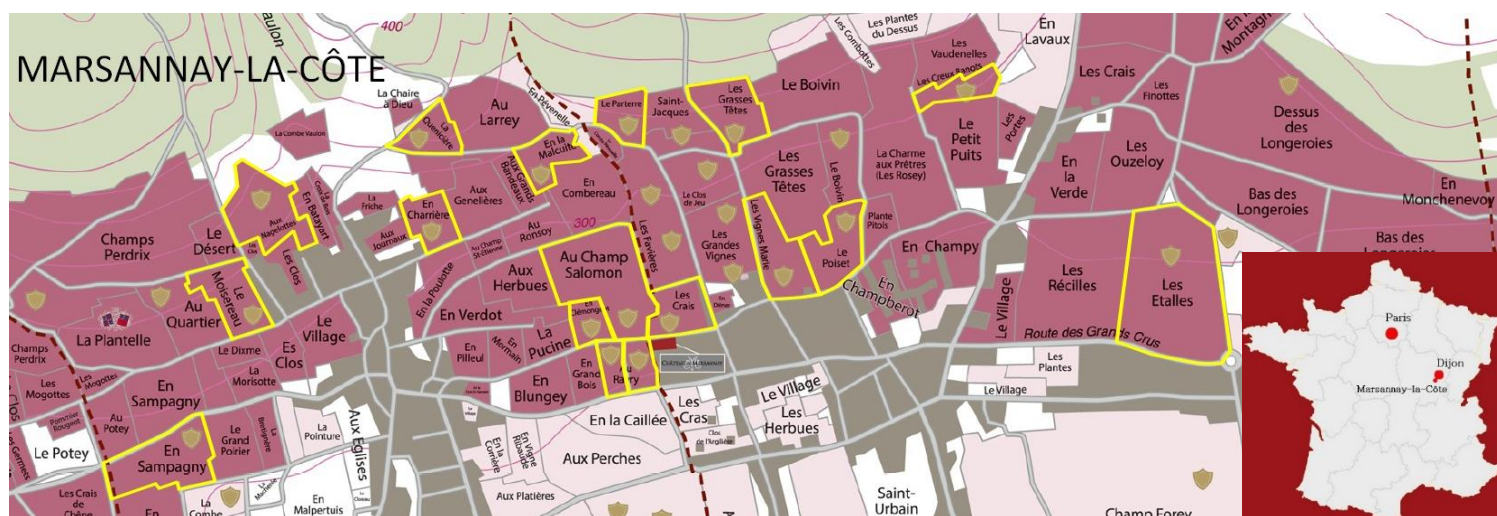


FICHE CLIMAT

MARSANNAY ROUGE

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Le Marsannay rouge est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles réparties sur l'appellation Marsannay. Il témoigne de la richesse, de la complexité et de la fraîcheur des terroirs qui le compose.

Nom des climats : association subtile de divers terroirs

Superficie exploitée par le domaine : 8.97 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire composé de calcaires à Entroques, de marnes à Ostrea acuminata ou de calcaire de Comblanchien

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas et 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.

Élevage : en fûts neufs (20%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 11 à 12 mois en fût puis 5 à 7 mois en masse

DEGUSTATION

Ce vin reflète toute la complexité du terroir de Marsannay. Un nez subtil sur des notes de fruits frais et légèrement fumées. La bouche est souple, portée par le fruit et bien équilibrée.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

