

FICHE CLIMAT

VOSNE-ROMANÉE EN ORVEAUX 1^{er} CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Ce climat est remarquablement bien situé au cœur du coteau viticole, face aux Musigny Grands Crus et à côté des Grands Echezeaux.

Nom du climat : En Orveaux

Superficie exploitée par le domaine : 28 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : Calcaire caillouteux et bien drainé constitué d'éboulis calcaire

Exposition : Est, Nord/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 (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

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

DEGUSTATION

Le nez est fin et intense sur des notes de fruits mûrs soutenues par les épices. Bouche généreuse et élégante sur des arômes de fruits, d'épices et de cuir. Les tanins sont soyeux, parfaitement fondus. Ce 1^{er} Cru présente une belle persistance aromatique.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 12 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