

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Marsannay Les Favières

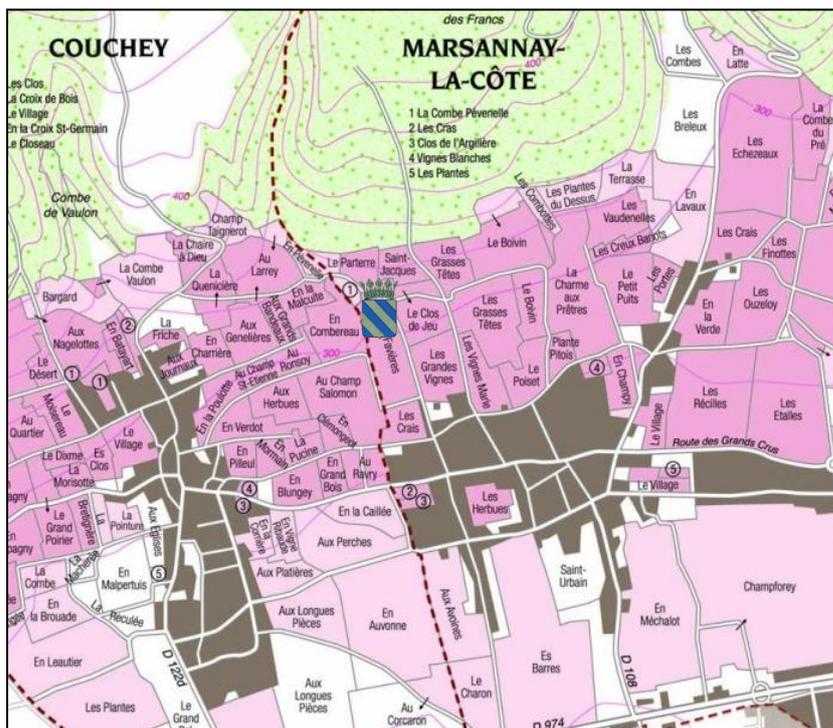
Le Château de Marsannay exploite trois parcelles de 0.7 ha situées en haut de coteau sur un sol marneux avec présence de calcaire à entroques. Les vignes ont été plantées en 1974.

Vinification

Après un éraflage complet, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable ou en bois qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir (6/7 jours à 12°).

Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages sont effectués chaque jour pour obtenir une extraction complète et parfaite (environ 20 jours).

Après un pressurage très doux du marc, le vin est placé en futs neufs pour 40% pendant une durée totale d'élevage de 12 à 15 mois.



LES VINS DE BOURGOGNE – THE WINES OF BURGUNDY Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant – Collection Pierre Poupon

DEGUSTATION

VISUEL

Robe violet sombre avec une belle brillance.

OLFACTIF

Nez de fruits rouges à noirs et d'épices avec une touche vanillée.

GUSTATIF

Bouche dense, structurée et gourmande avec une jolie longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE Entre 15 et 17°C

DUREE DE GARDE De 5 à 7ans