

# CHÂTEAU DE MARSANNAY

## *Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Bel-Air*

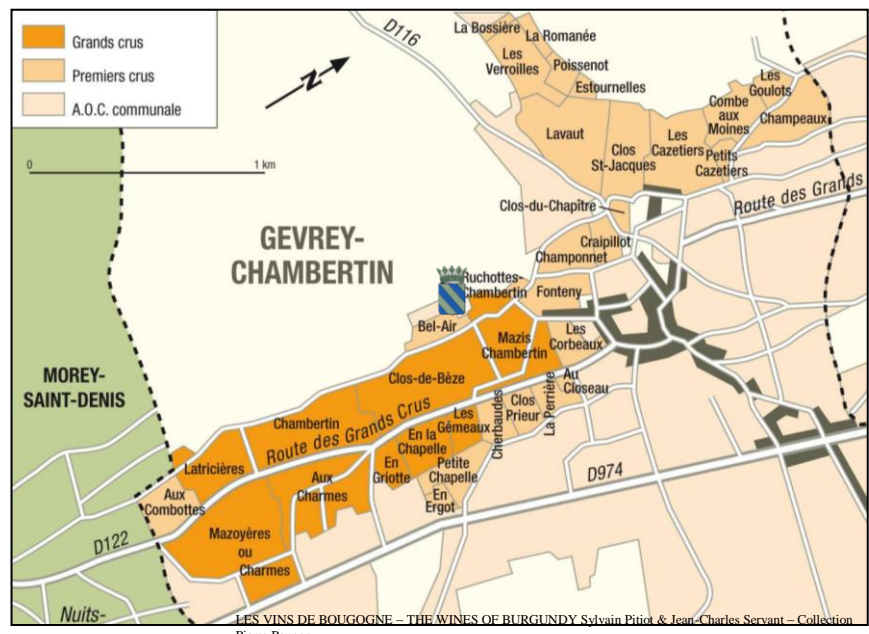
Le Château de Marsannay exploite une parcelle de 39.97 ares en Bel-Air qui représente 15 % du lieu-dit. Elle est située en haut de coteau à côté du grand cru Ruchottes-Chambertin, sur un sol argilo-limoneux riche en cailloux et exposée est-sud-est. Les pieds de vignes ont été plantés en 1994.

### **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 (21 jours).

Après un pressurage très doux du marc, le vin est placé en fûts neufs pour 40% et en fûts de un ou deux vins pour 60% pendant une durée totale d'élevage de 16 à 18 mois.



## **DEGUSTATION**

**VISUEL** Rubis

**OLFACTIF** Nez timide les premières années, il se révèle sa palette aromatique au fil du temps

**GUSTATIF** La bouche présente une belle structure avec des tanins fondus et de la finesse en milieu de bouche. On relève des notes épicées et une certaine minéralité.

**TEMPERATURE DE SERVICE** Entre 16 et 18°C

**DUREE DE GARDE** De 5 à 12 ans