

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Ruchottes-Chambertin Grand Cru

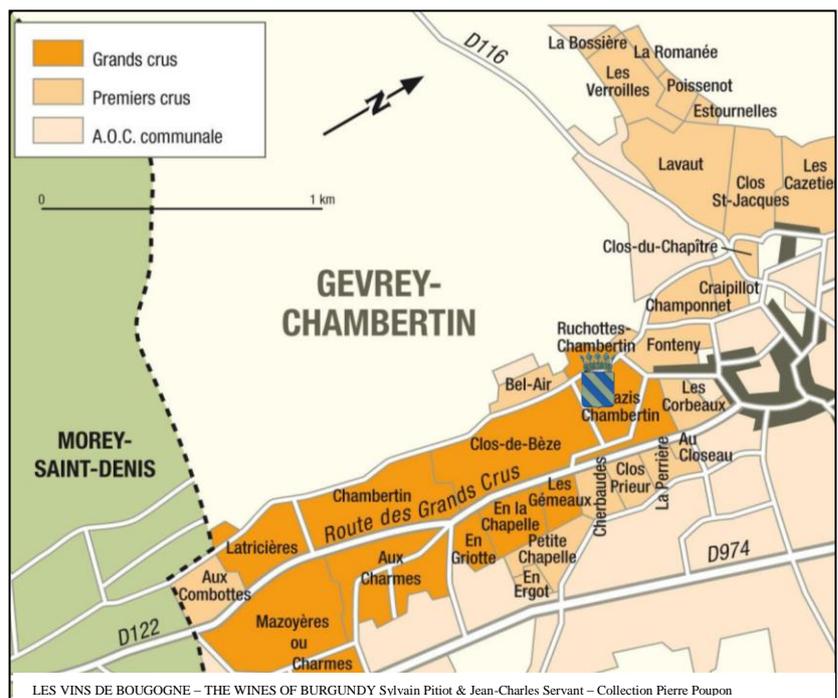
Le Château de Marsannay exploite une parcelle de 9,8 ares, située en milieu de coteau, la parcelle est la plus méridionale de l'appellation.

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 (9/10 jours à 12°).

La fermentation s'effectue ensuite lentement, rythmée par des pigeages et remontages réguliers qui vont permettre l'extraction de la couleur, des tanins et des arômes. (environ 20 jours).

Après un pressurage très doux du marc, le vin est placé en futs neufs pour 100% pendant une durée totale d'élevage de 18 mois.



DEGUSTATION

VISUEL Robe limpide, brillante sur des nuances rouge cerise.

OLFACTIF Nez élégant dominé par des arômes de fruits des bois, de sous-bois avec une pointe épicée.

GUSTATIF Bon équilibre, belle élégance avec une trame tannique soyeuse et un milieu de bouche rempli soutenu par une belle longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE Entre 15 et 17°C

DUREE DE GARDE De 8 à 25 ans