

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Chambertin Grand Cru

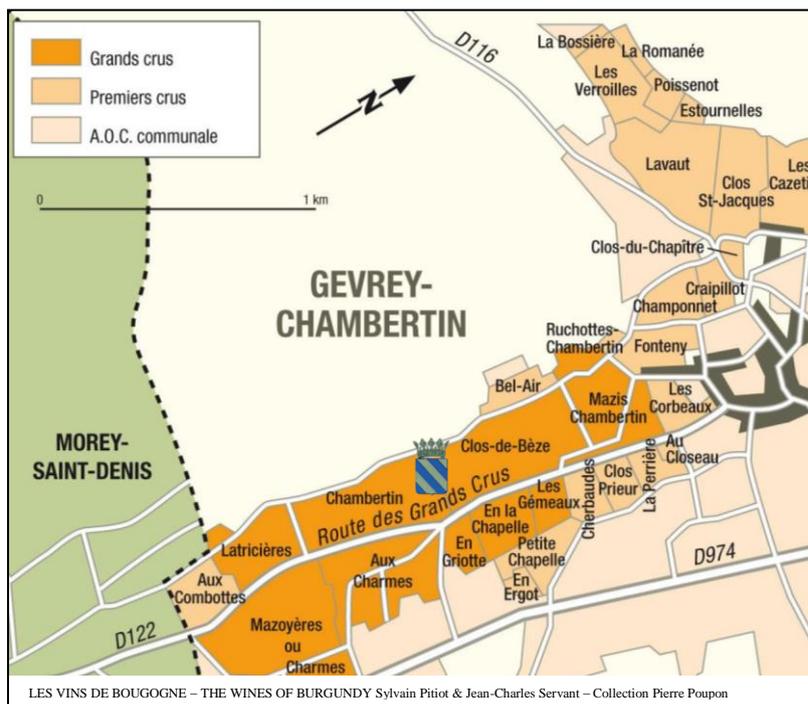
Le Château de Marsannay exploite une parcelle de 9,9 ares, qui donne de petits rendements et de belles maturités naturelles. Elle est située sur un sol argileux et calcaire.

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°).

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

La couleur est profonde, intense sur des nuances rouges cerises.

OLFACTIF

Nez expressif, ouvert sur des arômes de fruits frais et croquants.

GUSTATIF

La bouche présente d'agréables nuances grillées et toastées accompagnées par une belle longueur et une élégante finale.

TEMPERATURE DE SERVICE Entre 15 et 17°C

DUREE DE GARDE De 8 à 25 ans