

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Clos de Vougeot Grand Cru

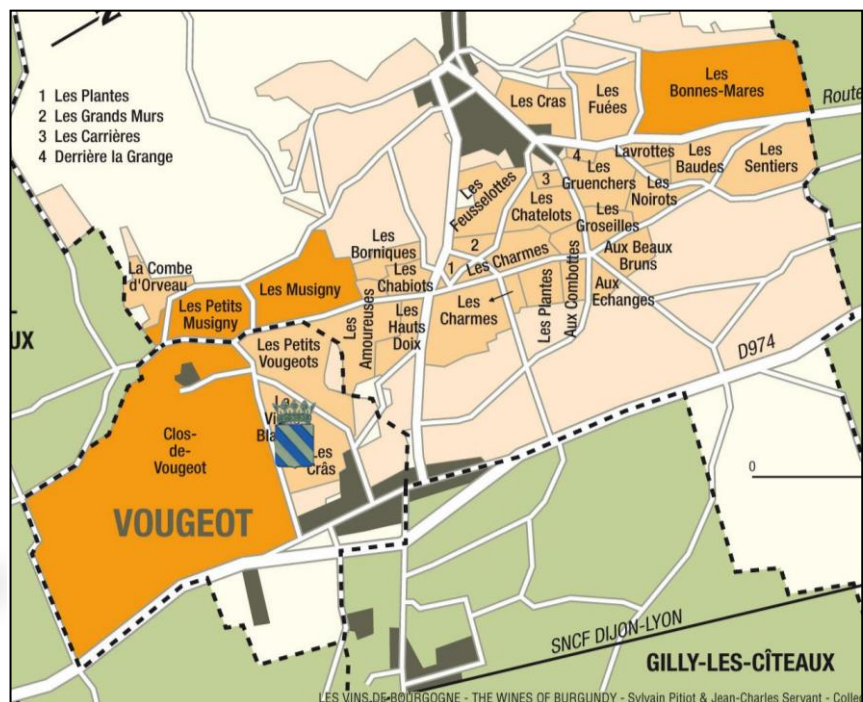
Le Château de Marsannay exploite une parcelle de 21,4 ares dans la partie du Clos de Vougeot, au sud du Château. Cette parcelle en pente douce bénéficie d'un sol argileux riche en graviers bruns, propice au drainage, reposant sur un épais socle de calcaire du Bathonien. C'est dans cette partie du clos que les vins livrent leurs meilleures expressions.

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 (4/5 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 100% pendant une durée totale d'élevage de 18 mois.



DEGUSTATION

VISUEL

Robe rouge cerise, brillante et d'une grande profondeur.

OLFACTIF

Le nez est puissant, expressif, sur des notes de fruits, avec une pointe d'épices et une nuance de tabac frais.

GUSTATIF

La bouche est puissante, complexe et bien structurée. Les tannins sont élégamment fondus et la persistance aromatique est exceptionnelle.

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 15 et 17°C

DUREE DE GARDE

De 8 à 25 ans