

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Marsannay Clos du Roy

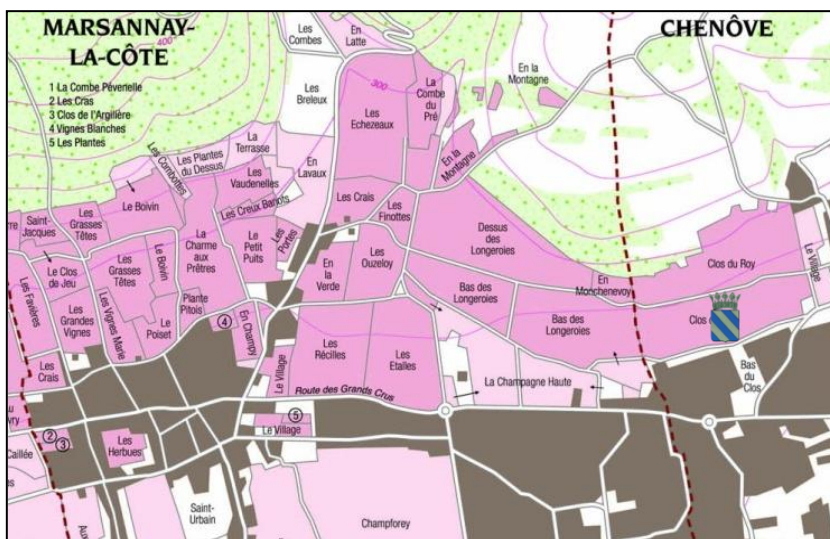
Le Château de Marsannay exploite une parcelle 24 ares située en milieu de coteau sur un sol avec des éboulis très caractéristiques de "grèzes litées", graviers issus de la fragmentation du calcaire de Comblanchien présent en amont du climat. Oolithe blanche présente sous cette couche. Les vignes ont été plantées en 1957.

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 50% pendant une durée totale d'élevage de 16 à 18 mois.



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

DEGUSTATION

VISUEL Robe violet sombre avec une belle brillance.

OLFACTIF Nez d'abord épicé et légèrement toasté puis s'ouvrant sur les fruits rouges.

GUSTATIF Bouche dense, tenue par une structure élégante . Belle longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE Entre 15 et 17°C

DUREE DE GARDE De 5 à 7 ans