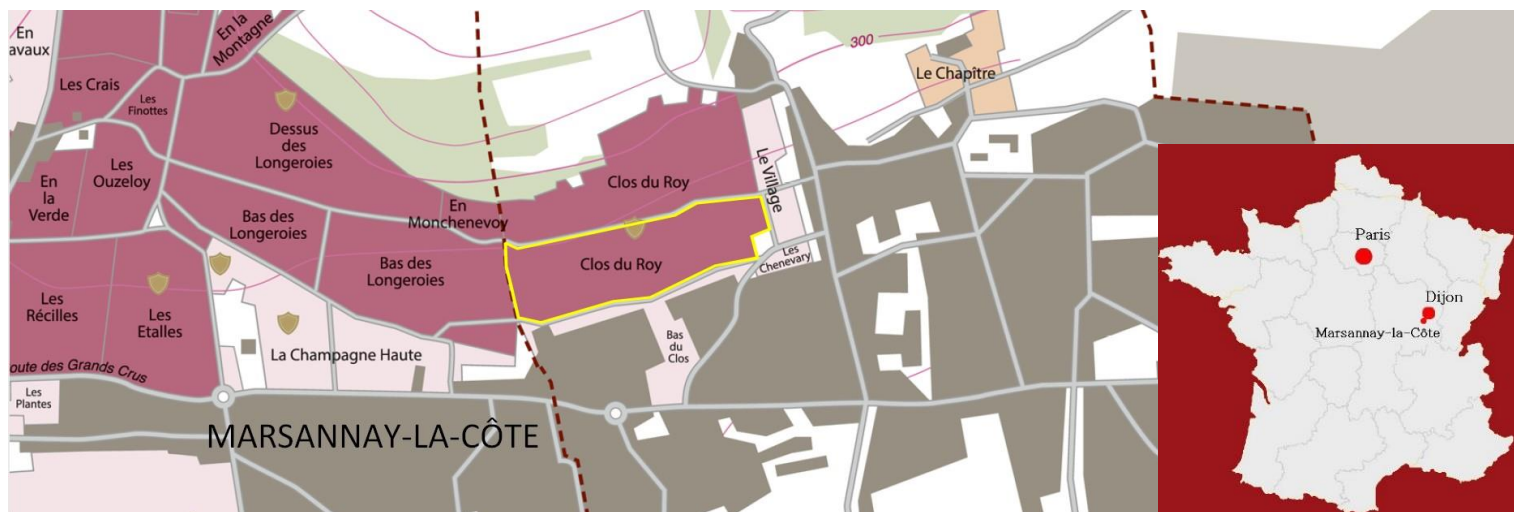


FICHE CLIMAT

MARSANNAY CLOS DU ROY

CHÂTEAU DE MARSANNAY



CLIMAT

Le Clos du Roy est identifié comme climat viticole depuis les Ducs de Bourgogne du 13^e siècle. Les vins du Clos du Roy étaient servis à la table de Louis XIV et Louis XVI. Ces vins ont eu de tous temps une réputation exceptionnelle.

Nom du climat : Clos du Roy

Superficie exploitée par le domaine : 24 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : Eboulis caractéristiques de « grèzes litées », graviers issus de la fragmentation du calcaire de Comblanchien

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas et milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Elevage : en fûts neufs (50%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 4 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes d'épices délicates légèrement toastées puis sur les fruits rouges. L'attaque en bouche est racée, ample et souple, tenue par une structure élégante. Belle longueur.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins*

Garde dès maintenant et jusqu'à 7 ans

