



CLIMAT

Ce climat est situé au cœur de l'appellation Marsannay en milieu de coteau et face au Château de Marsannay.

Nom du climat : Les Favières

Superficie exploitée par le domaine : 0.7 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : Calcaires à Entroques et Marnes à Ostrea acuminate mélangés à des cailloutis de Côte

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après 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 (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez intense et élégant dévoile une palette d'arômes de fruits noirs et d'épices. En bouche, on découvre un vin puissant, structuré aux tanins riches avec une jolie longueur.

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

Garde dès maintenant et jusqu'à 7 ans

