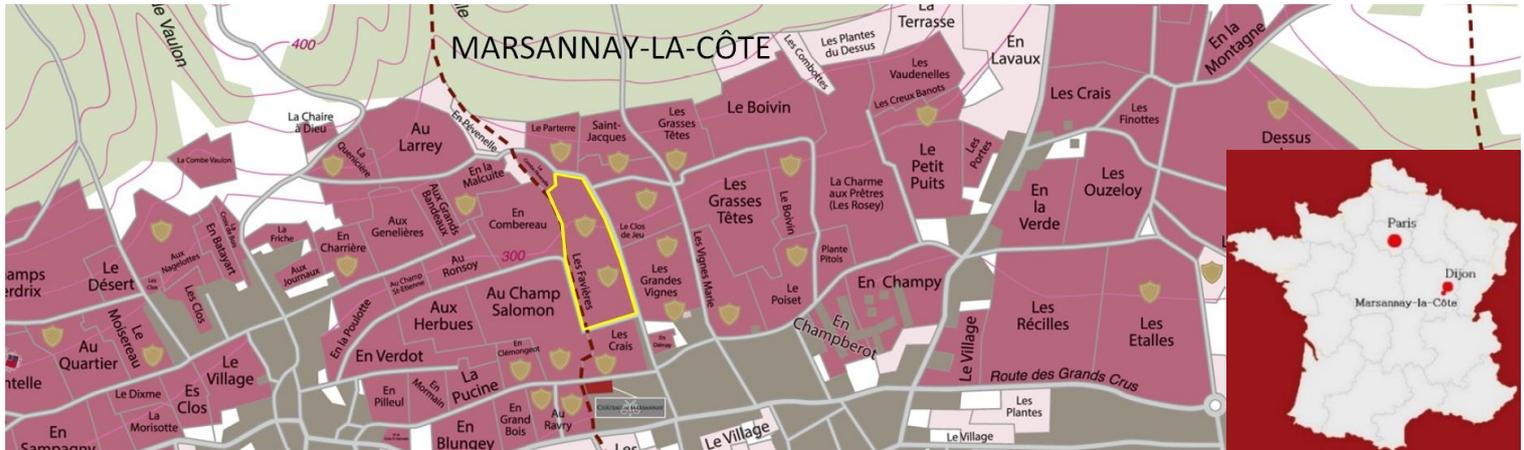


# FICHE CLIMAT

## MARSANNAY LES FAVIERES

# CHÂTEAU DE MARSANNAY



### 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