

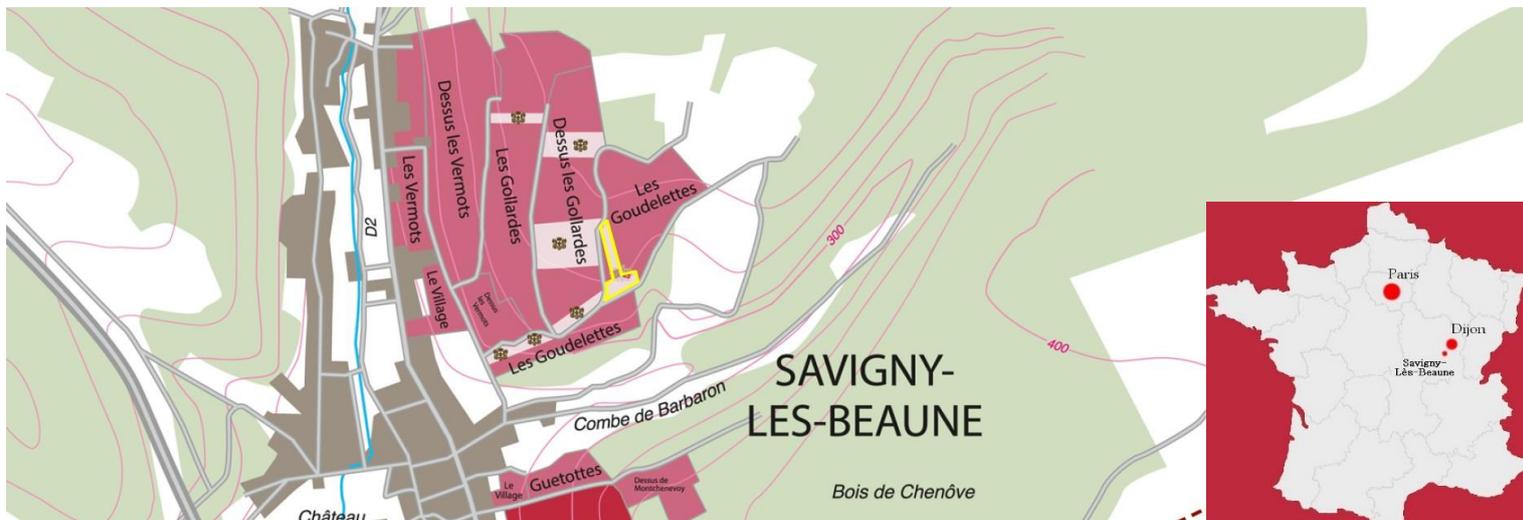
# FICHE CLIMAT

## SAVIGNY-LES-BEAUNE

### CUVÉE DE L'INGENIEUR DARCY



# CHÂTEAU DE MARSANNAY



## CLIMAT

Nom du climat : Les Goudelettes

Superficie exploitée par le domaine : 1.05 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun et caillouteux

Exposition : Sud

Localisation : Haut 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 fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 17 mois en fût puis 2 mois en masse

## DEGUSTATION

Au nez, on découvre d'abord des saveurs légèrement fumées avant que n'éclatent des notes boisées et de fruits rouges. La bouche est ample, élégante et charnue sur le fruit bien croquant et les tanins souples.

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

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 8 ans

