

FICHE CLIMAT

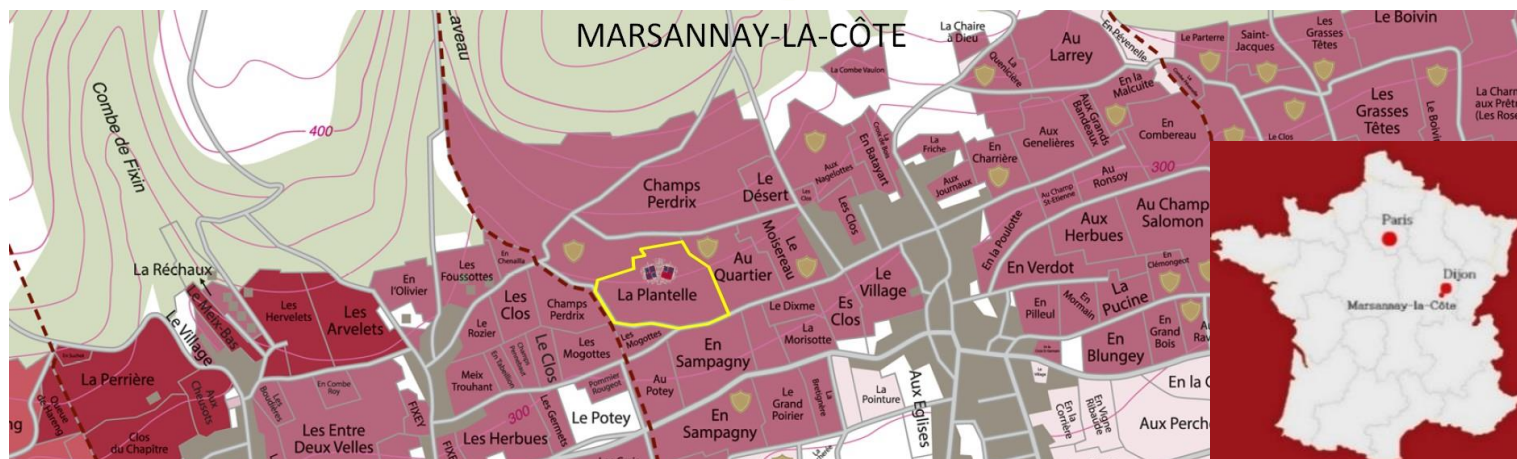
MARSANNAY LA PLANTELLE



Vigne de
l'Hospital de Dijon

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Nom des climats : La Plantelle

Superficie exploitée par le domaine : 67.45 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : limono-argileux avec inclusion de calcaires à entroque

Exposition : Sud-Est

Localisation : 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 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 : 12 mois en fût puis 4 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez dégage des saveurs florales comme la violette associées à des notes de fruits noirs. En bouche, on découvre un vin dense à la structure solide. Jolie longueur en fin de bouche.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 8 ans



Château de Marsannay – 2 Rue des Vignes 21160 Marsannay-la-Côte

Tel : +33 (0)3 80 51 71 11 – domaine@chateau-marsannay.com – www.chateau-marsannay.com