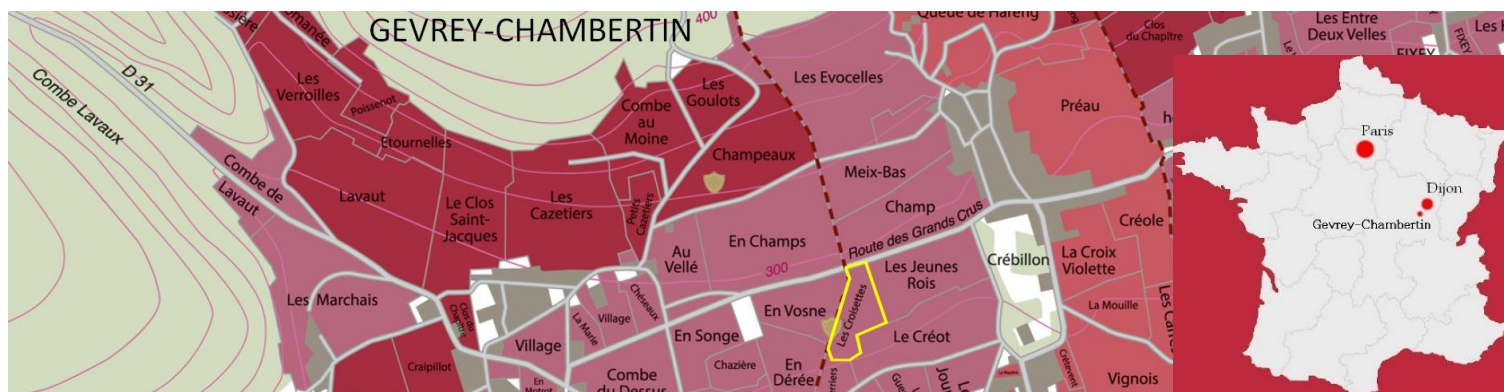


FICHE CLIMAT

GEVREY-CHAMBERTIN LES CROISSETTES

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Cette cuvée est vinifiée depuis le millésime 2015.

Nom du climat : Les Croisettes

Superficie exploitée par le domaine : 17 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire sableux bien drainé

Exposition : Sud/Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après éraflage partiel 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 (80%) 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 présente des belles notes de fruits noirs très mûrs et d'épices fraîches. La bouche est riche et ample à l'attaque. Elle se poursuit sur une très belle longueur et une grande richesse en fruit. La trame tannique qui l'accompagne est digne des plus grands Gevrey-Chambertin.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

