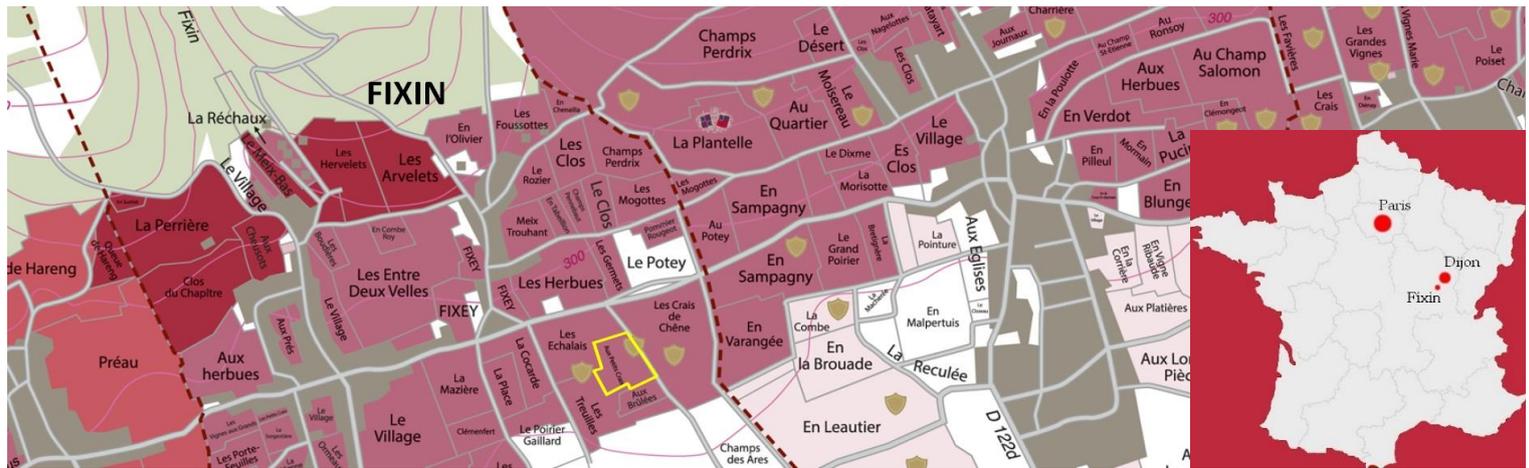


FICHE CLIMAT

FIXIN PETITS CRAIS

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Cette cuvée est élaborée depuis le millésime 2015.

Nom du climat : Aux Petits Crais

Superficie exploitée par le domaine : 44 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire mélangé avec des éboulis de cône et de calcaires argileux

Exposition : plein Sud

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivi 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 parfaite et ménagée.

Elevage : en fûts neufs (20%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 2 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est complexe et élégant exprimant des notes mentholées et de fruits noirs. La bouche est un modèle d'équilibre offrant des tanins puissant et soyeux avec une très grande longueur sur le fruit.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

