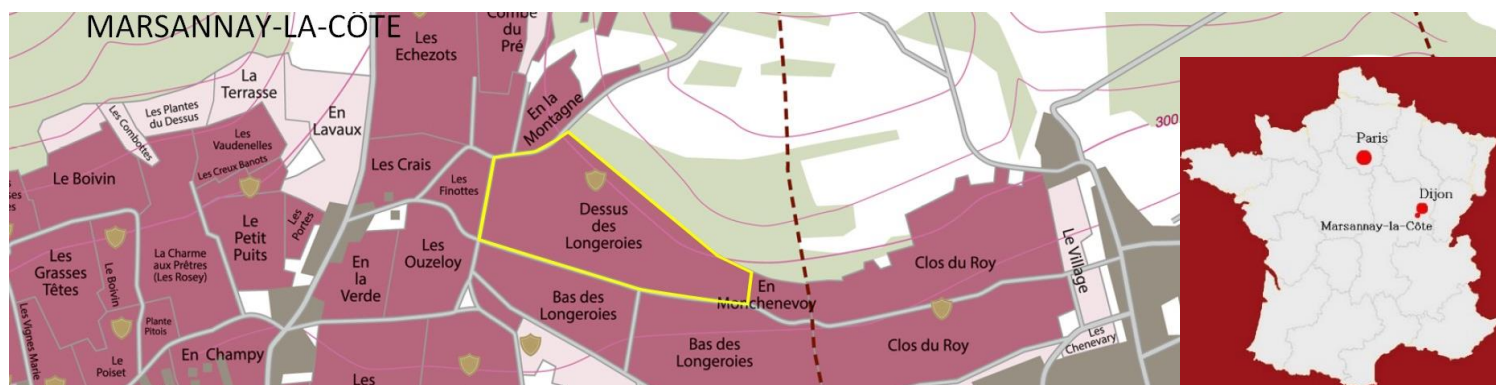


FICHE CLIMAT

MARSANNAY LES LONGEROIES

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

En vieux français, ce climat traduit une terre facile à cultiver, où la charrue laisse un long sillon. Il doit son nom à des terres cultivées.

Nom du climat : Dessus des Longeroies

Superficie exploitée par le domaine : 1 hectare

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-limono-sableux composé de graviers anguleux qui se sont déposés sur le Calcaire de Prémeaux

Exposition : Est - Sud/Est

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.

Élevage : en fûts neufs (33%) 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 est harmonieux, associant des touches boisées aux notes fuitées et florales. La bouche varie entre une souplesse exquise et une superbe consistance avec des tanins présents mais soyeux. Belle minéralité offrant une longueur onctueuse.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

