

FICHE CLIMAT

FIXIN CRAIS DE CHÊNE

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Nom du climat : Crais de Chêne

Superficie exploitée par le domaine : 93.86 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire très caillouteux

Exposition : Sud/Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après 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 parfaite et ménagée.

Elevage : en fûts neufs (15%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est flatteur et expressif sur des arômes de cerise burlat et des notes pâtisseries. La bouche est franche et enveloppante avec un fruité omniprésent. La finale est très séduisante grâce à des tanins soyeux.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

