

FICHE CLIMAT

MARSANNAY LE BOIVIN

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Ce climat offre une grande diversité géologique, avec des bandes de terrains différents qui se succèdent du haut vers le bas.

Nom du climat : Le Boivin

Superficie exploitée par le domaine : 0.7 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire composé de calcaires à Entroques et de calcaires comblanchien

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : les grappes entières 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 (20%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 15 mois en fût puis 1 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez fin et complexe explore la gamme des fruits rouges tels que la framboise ou la fraise. En bouche densité et finesse se côtoient pour un équilibre parfait. C'est un vin racé à la texture veloutée, supportée par des tanins souples. Beau potentiel de garde.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

