CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT

ALOXE-CORTON, CUVÉE JEAN DE BERBISEY

CLIMAT & TERROIR

Climat situé au pied de la colline de Corton sur une terre ocre, riche en oxyde de fer et en cailloutis d'éboulis.

Superficie exploitée : 47.7 ares

Appellation : Aloxe-Corton

Sol : argilo-calcaire ocre et marneux constitué de calcaires durs du Jurassique

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud / Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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 fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 15 mois en fût puis 2 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez épicé sur les fruits rouges. Bouche fraîche et onctueuse, en faisant un vin puissant et racé.

Accords mets & vins : Foie gras d'oie sur pain d'épices, viandes rouges, fromages affinés

Garde & conservation : 5 à 10 ans