



CHÂTEAU DE  
**MARSANNAY**

FICHE CLIMAT  
**BOURGOGNE ALIGOTÉ**



## CLIMAT & TERROIR

Planté aux abords du village de Marsannay-la-Côte, notre parcelle d'Aligoté donne des vins blancs conviviaux

**Superficie exploitée :** 13.95 ares

**Appellation :** Bourgogne

**Sol :** argilo-calcaire

**Cépage :** Aligoté

**Exposition :** Est / Sud-Est

**Localisation :** bas de coteau

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

**Vinification :** après un pressurage pneumatique des grappes entières et un débordage statique d'une douzaine d'heures, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique à basse température.

**Élevage :** en fûts neufs (20%) et en fûts de un à quatre vins, sur lies totales avec batonnages réguliers

**Durée de l'élevage :** 6 mois en fût puis 1 mois en masse

## DÉGUSTATION

En attaque, la bouche est fraîche avec des arômes d'agrumes. Fin de bouche sur la vivacité.

**Accords mets & vins :** Escargots, andouillette grillée

**Garde & conservation :** 3 à 5 ans

