CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
BOURGOGNE PINOT-BEUROT

CLIMAT & TERROIR

Rare en Bourgogne, le Pinot Beurot est un cépage plus connu sous le nom de Pinot Gris. L' exposition sud-est et la situation en haut de coteau font de cette parcelle un terroir qualitatif.

Superficie exploitée : 1.2 hectares
Appellation : Bourgogne
Sol : argilo-calcaire
Cépage : Pinot Gris
Exposition : Sud-Est
Localisation : haut de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

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

Élevage : en fûts de chêne neufs (100%) ainsi qu'en fûts de chêne d'un à quatre ans, sur ses lies avec poussées régulières vers le bas

Durée de l'élevage : 5 mois en barriques puis 2 mois en cuve

DÉGUSTATION

Belle robe d'un jaune doré profond. Fruits blancs intenses et épices s'associant à un bouquet engageant et élégant.

Accords mets & vins : Seul à l'apéritif ou avec du foie gras. Cuisine du Monde

Garde & conservation : 3 à 5 ans