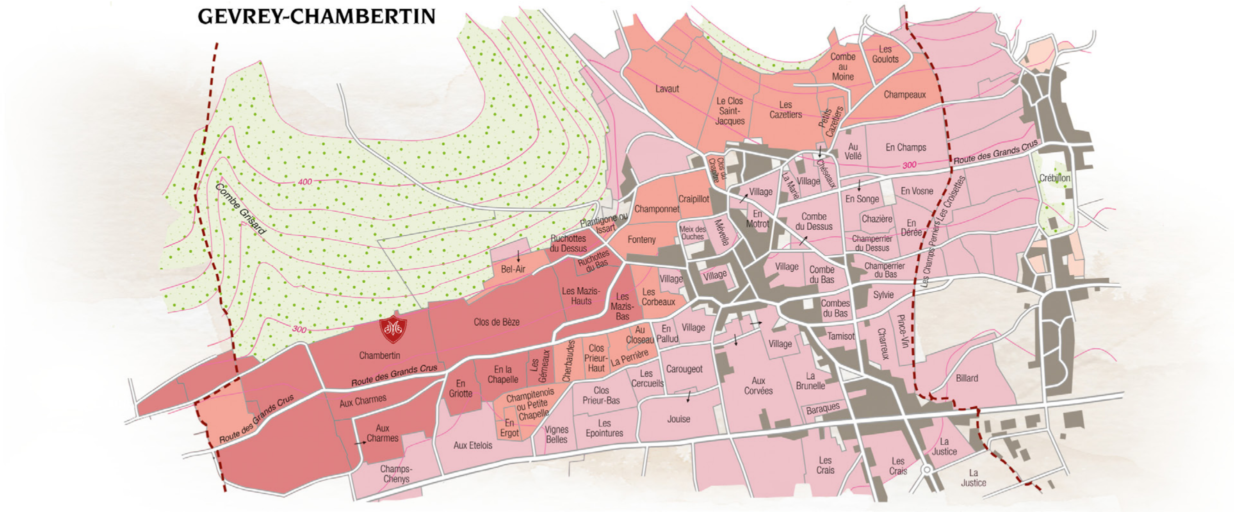
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
CHAMBERTIN GRAND CRU



CLIMAT & TERROIR

Ce climat tire son nom d'un certain Monsieur Bertin qui aurait planté des vignes dans un de ses champs situé à côté du Clos de Bèze. La parcelle fût nommée « Champ de Bertin », et par la suite « Chambertin».

Superficie exploitée : 9.9 ares
Appellation : Chambertin Grand cru
Sol : argilo-calcaire composé d'éboulis de calcaire sur des calcaires à Entroque du Comblanchien

Cépage : Pinot Noir
Exposition : Est
Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie 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 complète et ménagée.

Élevage : en fûts neufs (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez expressif ouvert sur des arômes de fruits frais et croquants. En bouche, on découvre un vin charnu, corsé et généreux avec une élégante finale.

Accords mets & vins : Viandes rôties ou en sauce, gibier à poil, cèpes, omelette aux truffes

Garde & conservation : 5 à 20 ans