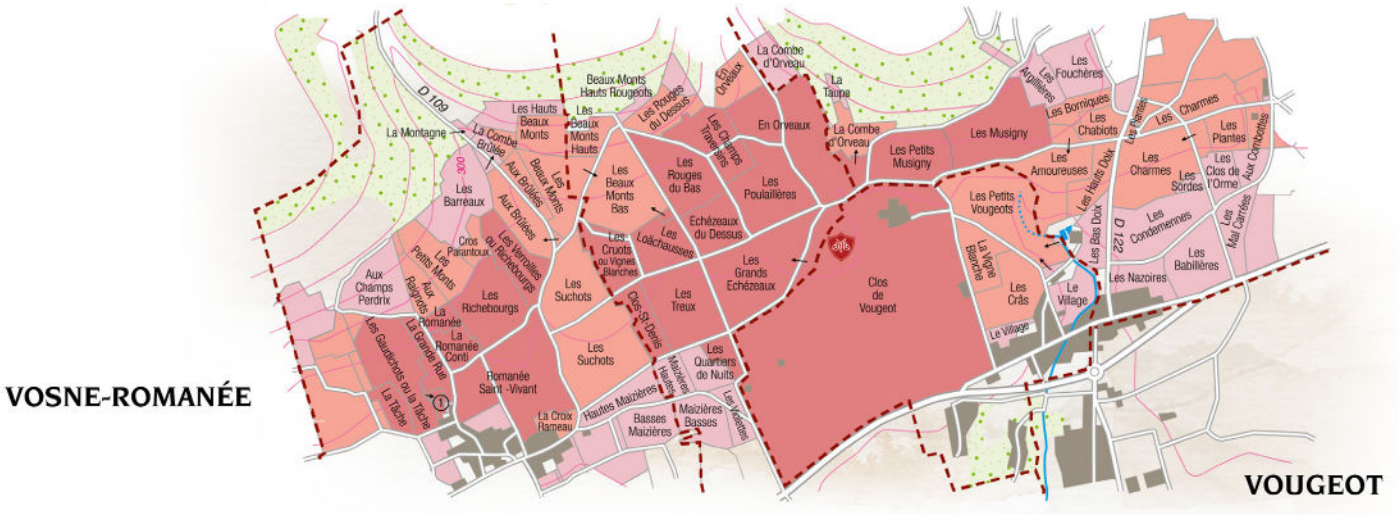
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU



CLIMAT & TERROIR

Parcelle en pente douce. Propice au drainage, elle repose sur un épais socle de calcaire du Bathonien. C'est dans cette partie que les vins livrent leurs meilleures expressions.

Super icie exploitée : 21,4 ares

Appellation : Clos de Vougeot Grand cru

Sol : argilo-calcaire riches en graviers bruns

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est

Localisation : bas de coteau en pente douce

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après éraflage des grappes, les baies sont placées dans des cuves bois thermorégulées 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%)

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

DÉGUSTATION

Nez puissant, expressif sur des notes de fruits noirs avec une pointe d'épices et une nuance de tabac frais. Bouche complexe et bien structurée avec des tanins fondus.

Accords mets & vins : Viandes rouges rôties ou en sauce, faisan rôti, plat de sanglier ou gigot de chevreuil, fromages bien faits (camembert, brillat-savarin, cîteaux...)

Garde & conservation : 5 à 20 ans