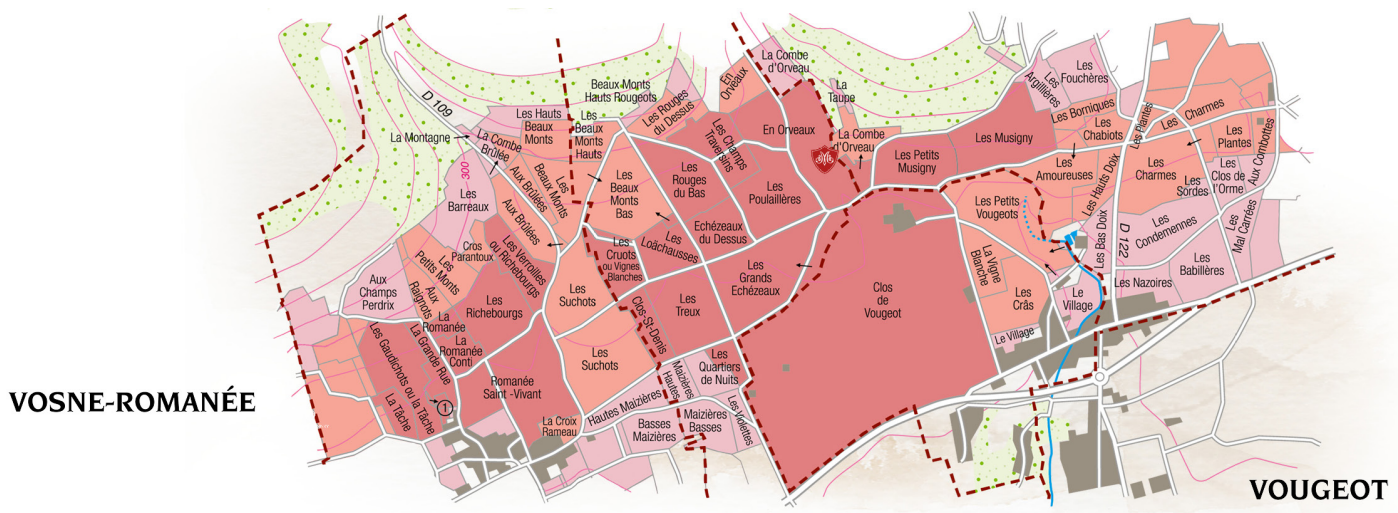




CHÂTEAU DE MARSANNAY

## FICHE CLIMAT ECHEZEAUX GRAND CRU



### CLIMAT & TERROIR

De racine gallo-romaine, chesaux signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

**Superficie exploitée :** 8.56 ares

**Appellation :** Echezeaux Grand cru

**Sol :** argilo-calcaire composé d'éboulis de calcaire issus de la combe d'Orveaux

**Cépage :** Pinot Noir

**Exposition :** Est

**Localisation :** sortie 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 sur les fruits rouges, le sous-bois et les épices. Bouche fine et racée s'exprimant sur des notes de cassis associées à une belle expression terrienne et épicée. Des tannins juteux forment le support d'une très grande.

**Accords mets & vins :** Tournedos Rossini, filet de chevreuil

**Garde & conservation :** 5 à 20 ans

