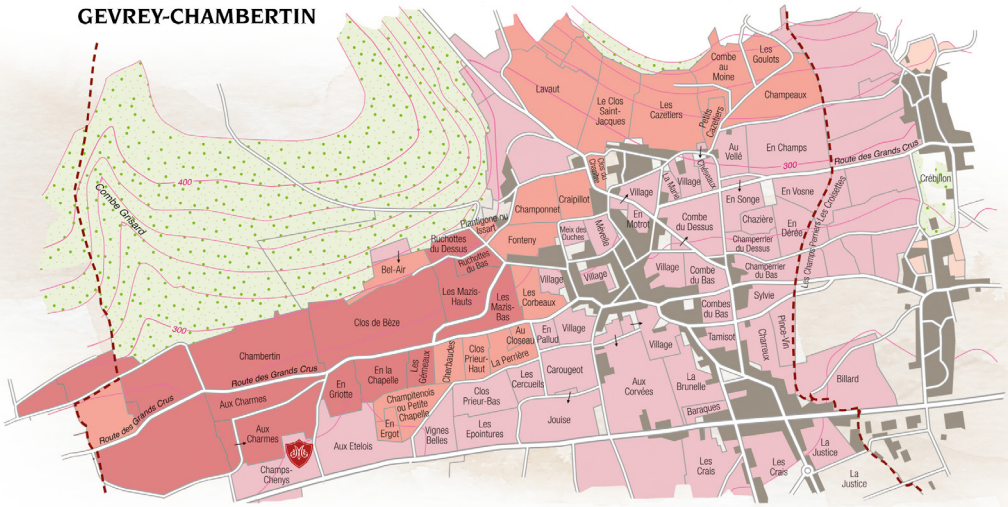
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
GEVREY-CHAMBERTIN CHAMPS CHENYS



CLIMAT & TERROIR

Vignes situées sous le Grand Cru Charmes-Chambertin.

Superficie exploitée : 16 ares
Appellation : Gevrey-Chambertin
Sol : calcaire de 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 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 (35%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DÉGUSTATION

Senteurs de fruits noirs, bouche complexe et généreuse ainsi qu'une impressionnante longueur en bouche. Une appellation de la Côte de Nuits qui fait rêver tout amateur de grands vins !

Accords mets & vins : Gigot d'Agneau, joues de porc confites

Garde & conservation : 5 à 12 ans