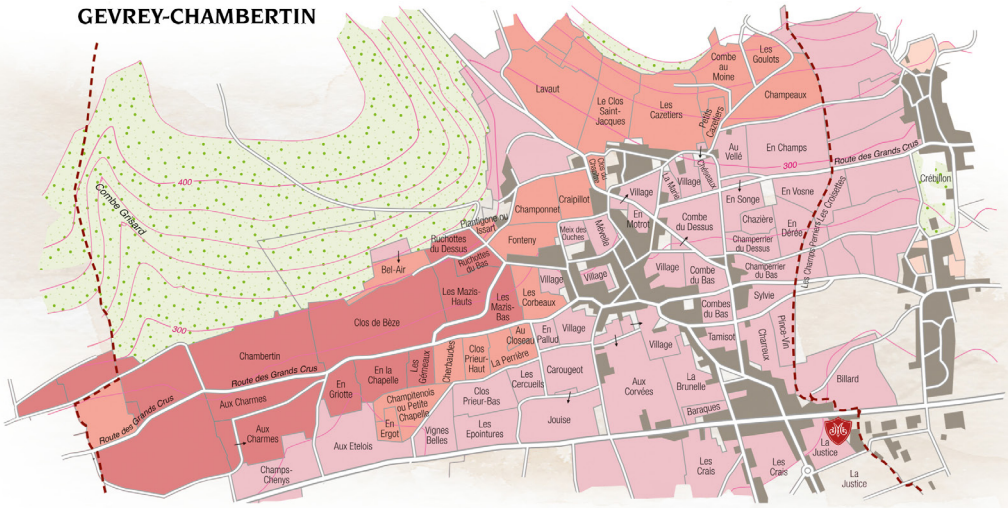
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE



CLIMAT & TERROIR

Le lieu-dit rappelle qu'au Moyen-Âge, l'Abbé de Cluny avait tous pouvoirs sur ce territoire donné par le Duc de Bourgogne Robert II.

Superficie exploitée : 35 ares
Appellation : Gevrey-Chambertin
Sol : colluvions calcaire
Cépage : Pinot Noir
Exposition : Est
Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après éraflage partiel 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 (80%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 4 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez de griotte et de sous-bois avec une bouche soyeuse et racée.

Accords mets & vins : Gigot d'Agneau, volaille de Bresse

Garde & conservation : 5 à 15 ans