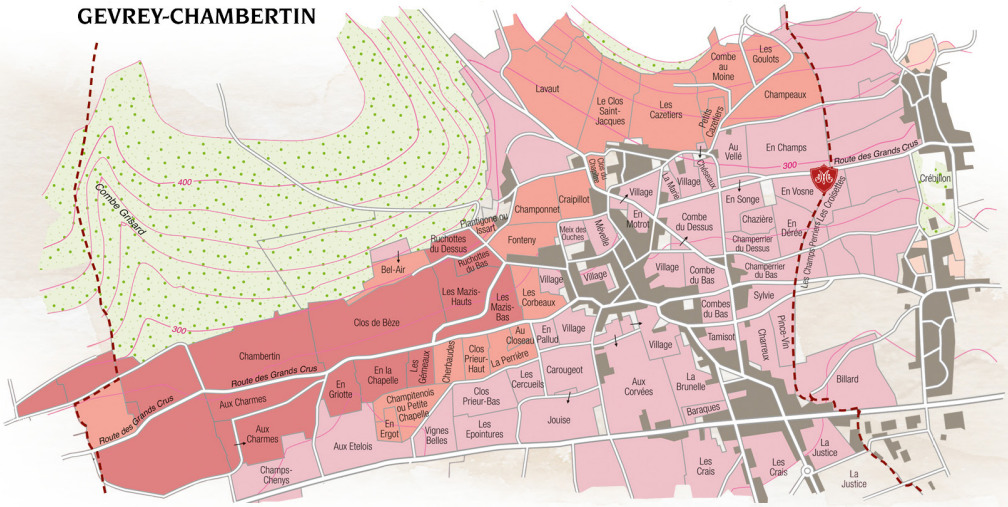
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
GEVREY-CHAMBERTIN LES CROISETTES



CLIMAT & TERROIR

Le nom «Les Croisettes» évoque la supberbe exposition abritée sud-est de cette parcelle. Cuvée vinifiée depuis le millésime 2015.

Superficie exploitée : 17 ares

Appellation : Gevrey-Chambertin

Sol : argilo-calcaire sableux bien drainé

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud / Est

Localisation : milieu 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 sur les fruits à noyau et sublime boisé toasté. Matière puissante et charnue en bouche, magnifique support d'un fruité élégant et raffiné.

Accords mets & vins : Sandre à la peau crousillante, carré d'Agneau

Garde & conservation : 5 à 12 ans