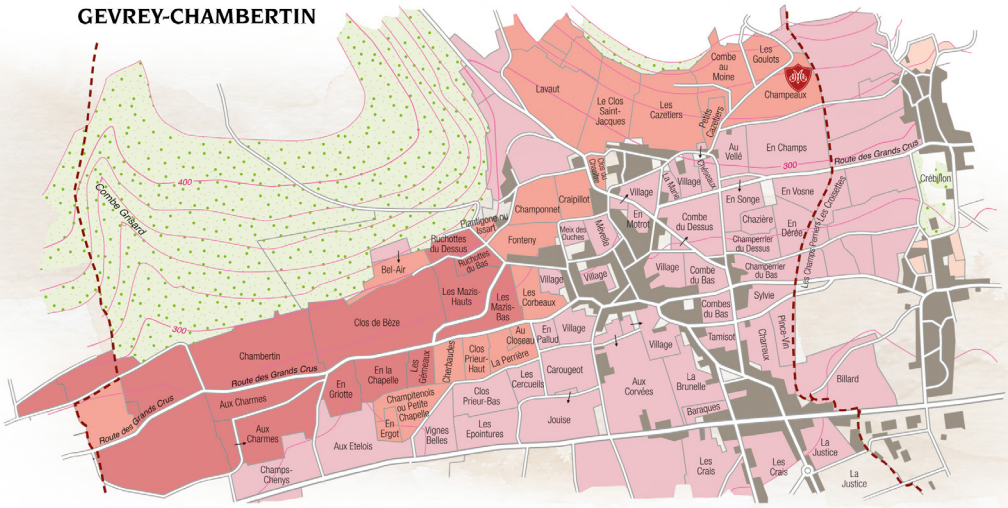
CHÂTEAU DE MARSANNAY

FICHE CLIMAT

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CHAMPEAUX



CLIMAT & TERROIR

Gevrey-Chambertin compte 9 des 24 Grands Crus rouges de Bourgogne.

Superficie exploitée : 29 ares

Appellation : Gevrey-Chambertin Premier cru

Sol : argilo-calcaire brun peu épais

Cépage : Pinot Noir

Exposition : plein Est

Localisation : haut 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 une cuve thermorégulée en bois qui permet 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 (75%) 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 5 mois en masse

DÉGUSTATION

Parfait équilibre entre tanins veloutés, charpente et fraîcheur.

Accords mets & vins : Civet de lièvre à la royale

Garde & conservation : 5 à 15 ans