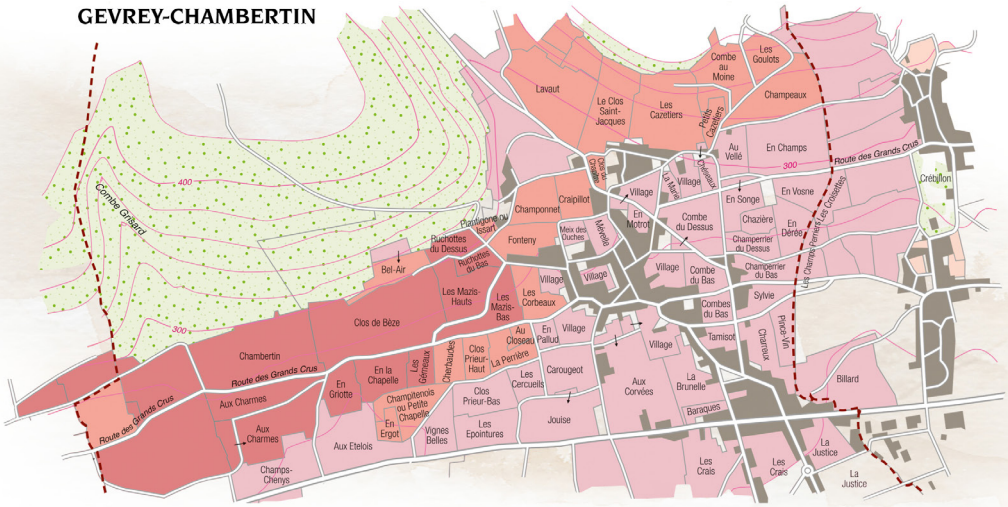
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES



CLIMAT & TERROIR

Superficie exploitée : 2.08 hectares

Appellation : Gevrey-Chambertin

Sol : bruns calcaires, marnes recouvertes d'éboulis de cône et argiles rouges

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est

Localisation : début et 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 : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez s'ouvrant sur des notes kirschées et épicées. En bouche, ce vin puissant dévoile une grande longueur avec des tanins fermes et ciselés.

Accords mets & vins : Chevreuil mariné, magret de canard grillé

Garde & conservation : 5 à 12 ans