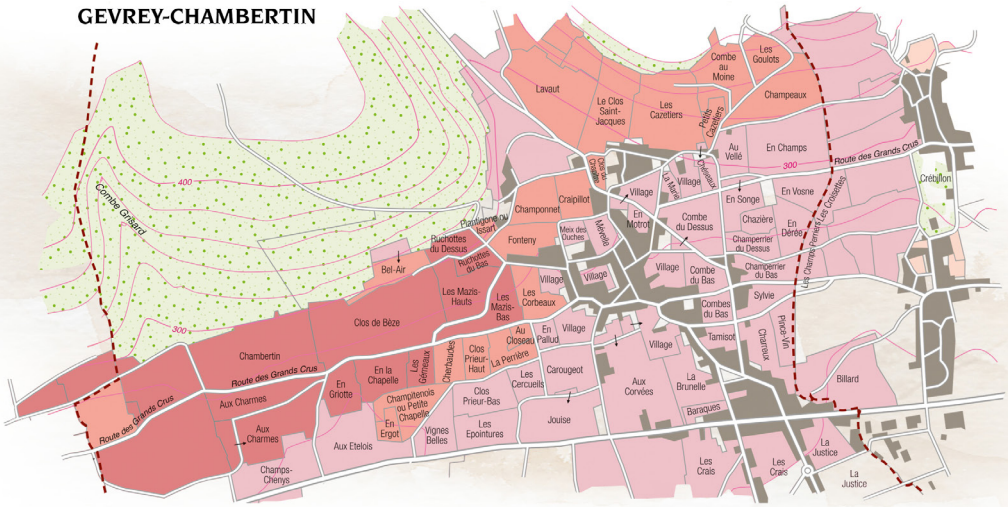
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
GEVREY-CHAMBERTIN



CLIMAT & TERROIR

La complexité de ce Gevrey provient de l'assemblage de 11 parcelles aux différents types de sols.

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 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

Vin vif et fruité aux notes de fruits noirs et d'épices. Tanins puissants et soyeux en bouche, soutenus par une fraîcheur mentholée et une grande longueur sur le fruit.

Accords mets & vins : Quasi de veau aux cèpes

Garde & conservation : 5 à 12 ans