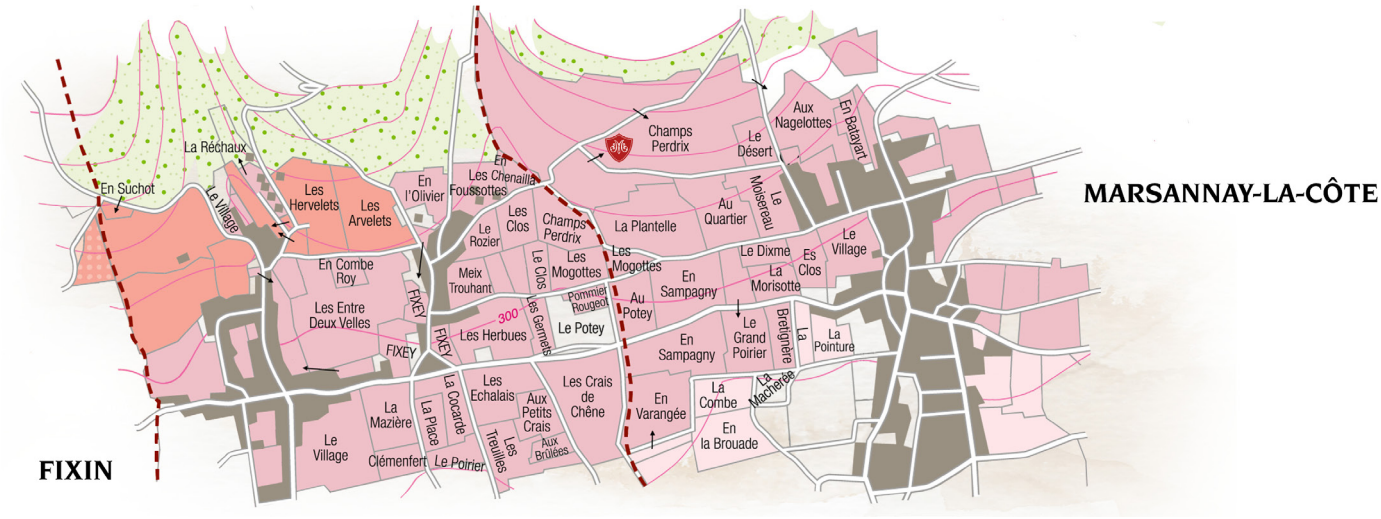
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
# MARSANNAY LES CHAMPS PERDRIX




## CLIMAT & TERROIR

Terroir de grands vins blancs. Parcelle située sur le secteur le plus haut de l'appellation (350 mètres) qui donne des vins de haute expression aromatique.

**Superficie exploitée :** 1.2 hectares
**Appellation :** Marsannay
**Sol :** calcaires de Comblanchien. Sol peu profond et argileux.
**Cépage :** Chardonnay
**Exposition :** Sud-Est
**Localisation :** haut de coteau

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

**Vinification :** après un pressurage pneumatique des grappes entières et un débourbage statique d'une douzaine d'heures sans enzymage, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique à basse température.

**Élevage :** en fûts neufs (20%) et en fûts de un à quatre vins, sur lies totales avec batônnages si nécessaire.

**Durée de l'élevage :** 11 mois en fût puis 7 mois en masse

## DÉGUSTATION

Nez charmeur développant de belles notes de fruits jaunes et d'épices. Attaque moelleuse en bouche, pondérée par la minéralité qui guide la finale autour d'une expression saline.

**Accords mets & vins :** Verrines d'avocat au saumon, filet mignon en croûte

**Garde & conservation :** 5 à 7 ans