



## CLIMAT & TERROIR

Lieu-dit inclus dans le climat Champs Perdrix à Couchey.

**Superficie exploitée :** 67.45 ares

**Appellation :** Marsannay

**Sol :** limono-argileux avec inclusion de calcaires à entroque

**Cépage :** Pinot Noir

**Exposition :** Sud / Sud-Est

**Localisation :** milieu de coteau

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

**Vinification :** après un éraflage complet 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 fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

**Durée de l'élevage :** 12 mois en fût puis 4 mois en masse

## DÉGUSTATION

Vin gourmand au nez floral, fruité et épicé. En bouche, il est dense avec des tanins parfaitement mûrs et savoureux. Jolie longueur.

**Accords mets & vins :** Magret de canard, dahl de lentilles

**Garde & conservation :** 5 à 15 ans

