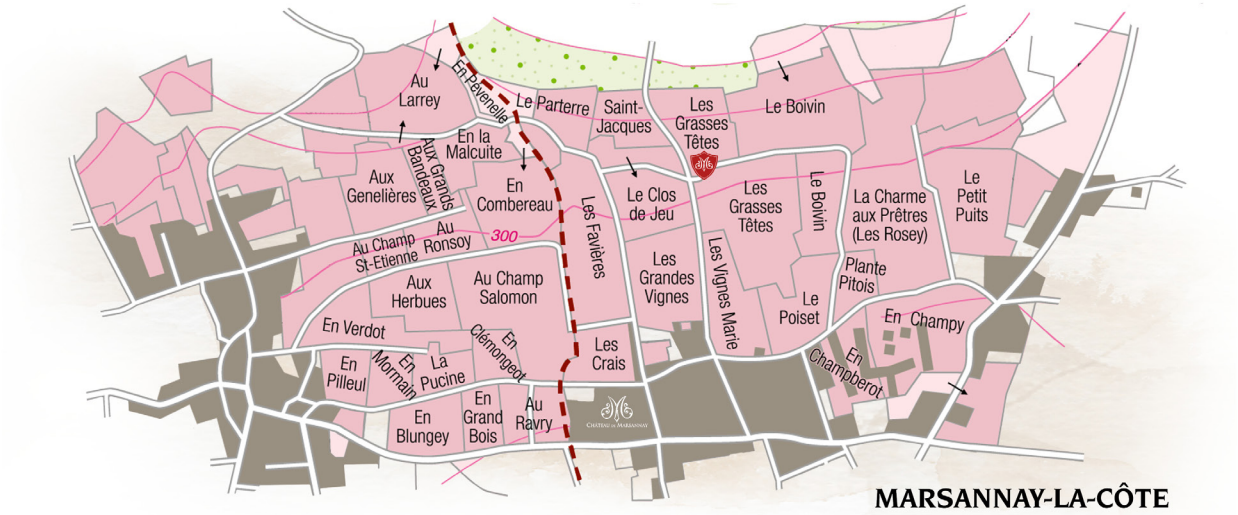
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
MARSANNAY LES GRASSES TÊTES



CLIMAT & TERROIR

Climat de haute qualité dont le nom provient des grasses terres (argiles) et des grosses têtes (grands banc calcaires).

Superficie exploitée : 0.58 hectares
Appellation : Marsannay
Sol : argilo-calcaire à Entroques et Premeaux
Cépage : Pinot Noir
Exposition : Sud / Sud-Est
Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : vendange 100% égrappée, vinifiée dans une cuve thermorégulée en acier inoxydable qui permet une macération 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 (33%) 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 4 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez sur les fruits noirs et les épices. L'attaque en bouche est souple, fraîche, les tanins racés et la texture délicate.

Accords mets & vins : Lapin aux pruneaux, blanquette de veau, jambon Madère, tête de Veau, travers de porc

Garde & conservation : 5 à 12 ans