



CLIMAT & TERROIR

Identifié comme climat viticole depuis les Ducs de Bourgogne du 13^e siècle. Les vins du Clos du Roy étaient servis à la table de Louis XIV et Louis XVI et ont eu de tous temps une réputation exceptionnelle.

Superficie exploitée : 24 ares

Appellation : Marsannay

Sol : Eboulis caractéristiques de « grèzes litées », la fragmentation du calcaire de Comblanchien

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : bas et 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 fûts neufs (50%) 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

Vin d'un grand équilibre présentant de délicieux arômes de petits fruits rouges. En bouche, il est racé et généreux.

Accords mets & vins : Viandes rouges rôties, grillées ou braisées, préparations marinées, fromages affinés

Garde & conservation : 5 à 12 ans

