



## CLIMAT & TERROIR

Identifié comme climat viticole depuis les Ducs de Bourgogne du 13<sup>e</sup> 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

