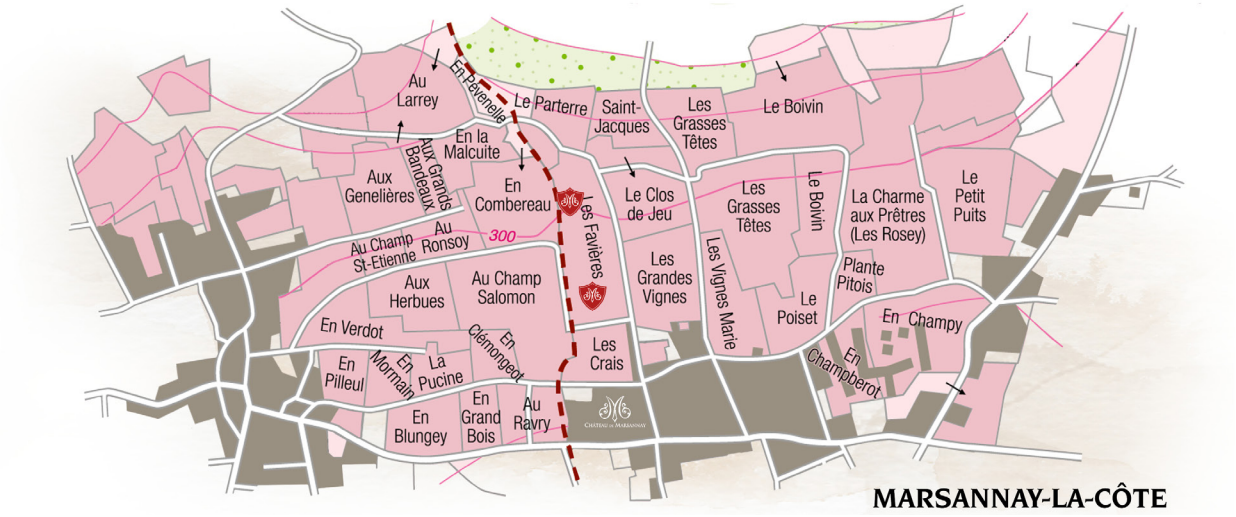
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
MARSANNAY LES FAVIÈRES



CLIMAT & TERROIR

Le Château possède 70 ares dans Les Favières, répartis en trois parcelles de haut de coteau.

Superficie exploitée : 0.7 hectares
Appellation : Marsannay
Sol : Calcaires à Entroques et Marnes à Ostrea accuminata mélangés à des cailloutis de Cône
Cépage : Pinot Noir
Exposition : Est / Sud-Est
Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après un éraflage partiel 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 (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DÉGUSTATION

Vin dominé par des arômes intenses de fruits rouges et noirs, de sous-bois, de boisé et d'épices. Bouche puissante et richement fruitée avec des tanins fermes et une finale longue.

Accords mets & vins : Rôti de porc, blanquette de veau, joue de bœuf, jambon persillé

Garde & conservation : 5 à 12 ans