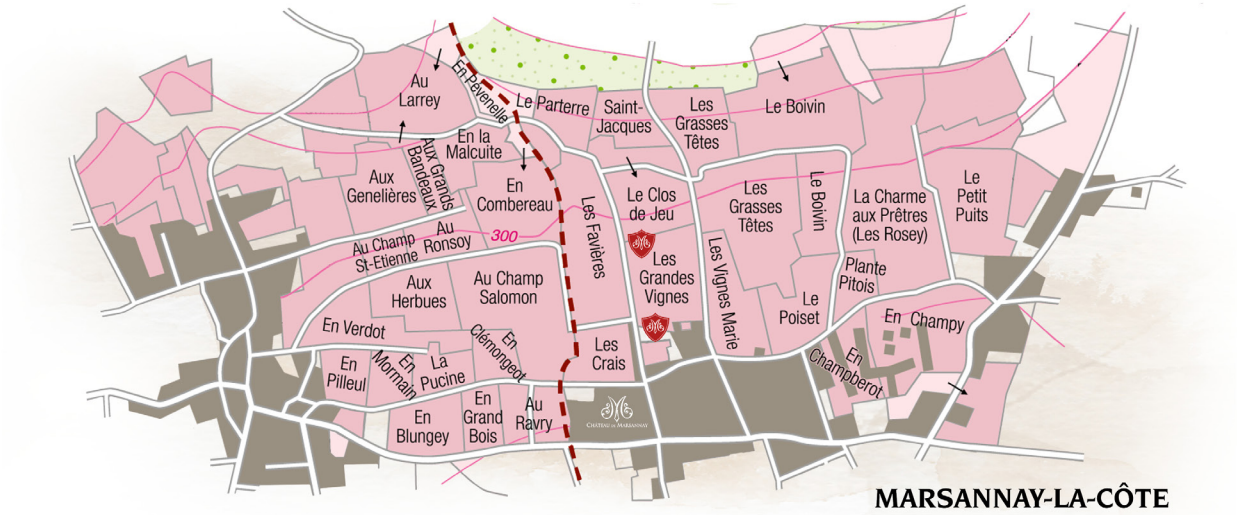
CHÂTEAU DE MARSANNAY

FICHE CLIMAT

MARSANNAY LES GRANDES VIGNES



CLIMAT & TERROIR

Le Pinot, qui bénéficie ici d'un emplacement idéal, restitue toute la singularité de son climat Les Grandes Vignes.

Superficie exploitée : 1.79 hectares
Appellation : Marsannay
Sol : argilo-calcaire peu profond
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 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 (15%) 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 cuve

DÉGUSTATION

Arômes intenses de griottes, de fraises et de mûres sauvages, ainsi qu'une pointe de cannelle. Très bel équilibre entre la matière, le fruit et les tanins.

Accords mets & vins : Râble de lapin à la moutarde, travers de porc grillés aux épices douces

Garde & conservation : 5 à 12 ans