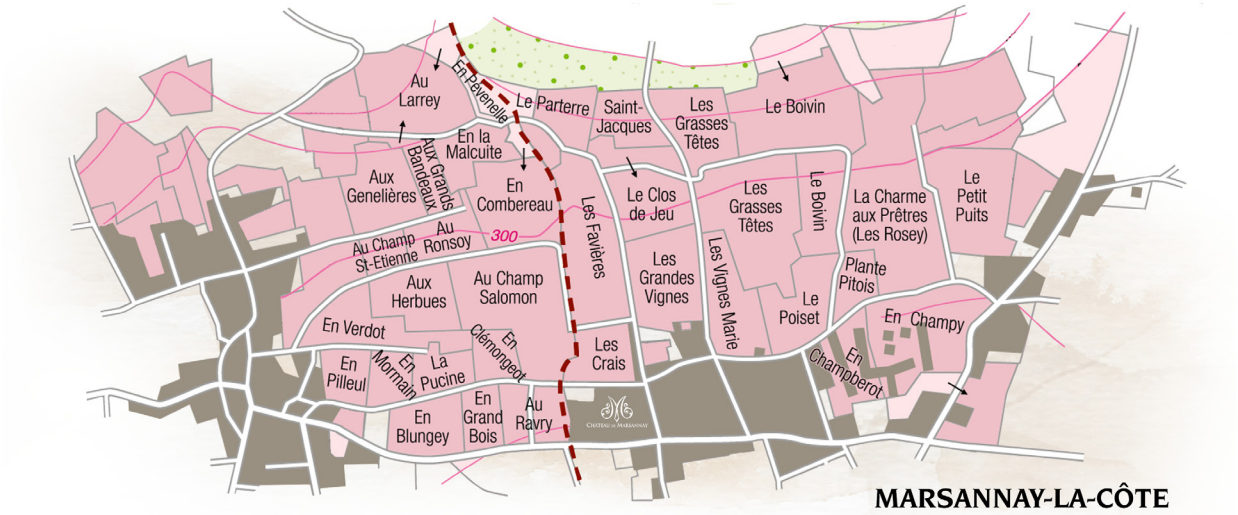
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
MARSANNAY ROUGE



CLIMAT & TERROIR

Issu d'un assemblage de plusieurs parcelles réparties sur l'appellation Marsannay. Reflète toute la complexité de ses terroirs.

Superficie exploitée : 8.87 hectares

Appellation : Marsannay

Sol : argilo-calcaire composé de calcaires à Entroques, de marnes à Ostrea accuminata

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 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 (20%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc.

Durée de l'élevage : 11 à 12 mois en fût puis 5 à 7 mois en masse

DÉGUSTATION

Notes de fruits noirs mûrs, d'épices et de sous-bois, avec une bouche souple et fraîche.

Accords mets & vins : Fondue bourguignonne, velouté de champignons

Garde & conservation : 5 à 7 ans