



CHÂTEAU DE MARSANNAY

FICHE CLIMAT MARSANNAY EN CLÉMONGEOT



CLIMAT & TERROIR

Ce lieu-dit fait partie d'un des climats les plus réputés de la commune de Couchey : le climat Champ-Salomon. Donne des vins caractérisés par leur finesse aromatique.

Superficie exploitée : 0.16 hectares

Appellation : Marsannay

Sol : argilo-calcaire à entroques et marnes à huitres

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud / Sud-Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : vendange non égrappée, vinifiée dans une cuve thermorégulée en acier inoxydable qui permet une macération 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 (33%) 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

Nez délicat sur les fruits rouges (fraise, framboise, groseille), avec une pointe de violette. Bouche structurée par des tanins fins et une finale fraîche

Accords mets & vins : Jarret de veau aux légumes, comté

Garde & conservation : 5 à 12 ans

