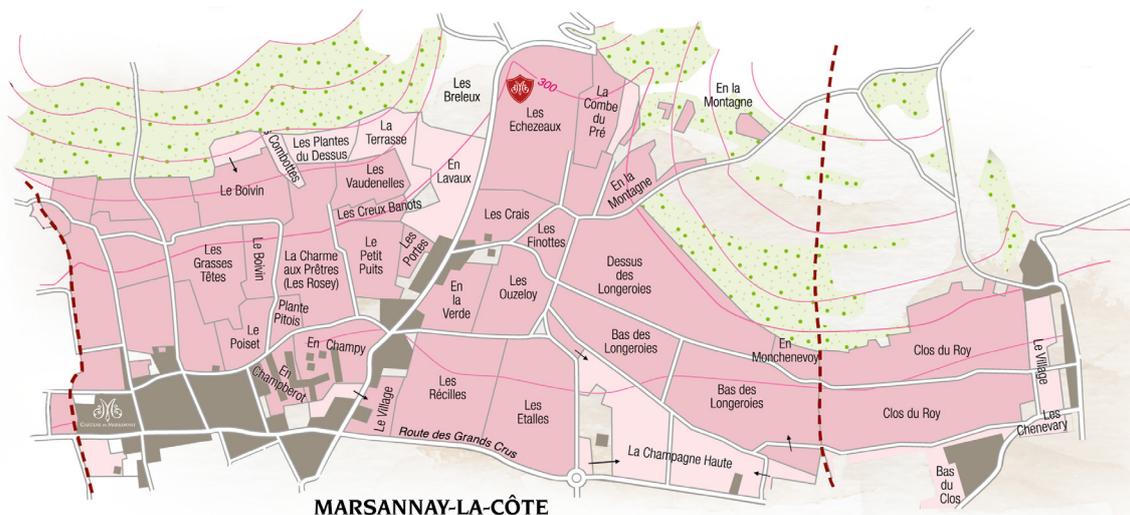




CHÂTEAU DE MARSANNAY

## FICHE CLIMAT MARSANNAY ES CHEZOTS



### CLIMAT & TERROIR

Climat situé dans une zone de confluence de deux combes amenant un courant d'air frais qui favorise une maturation lente.

**Superficie exploitée :** 2 hectares

**Appellation :** Marsannay

**Sol :** argilo-limono-sableux résultant de l'altération des Marnes à Ostrea acuminata

**Cépage :** Pinot Noir

**Exposition :** 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 (20%) et en fûts de un à deux vins

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

### DÉGUSTATION

Nez expressif sur des notes de fruits rouges compotés. Attaque franche, suivie d'un milieu de bouche souple et rempli. Un vin juteux et gourmand, d'une belle longueur en bouche.

**Accords mets & vins :** Filet de bœuf, poulet fermier rôti

**Garde & conservation :** 5 à 12 ans

