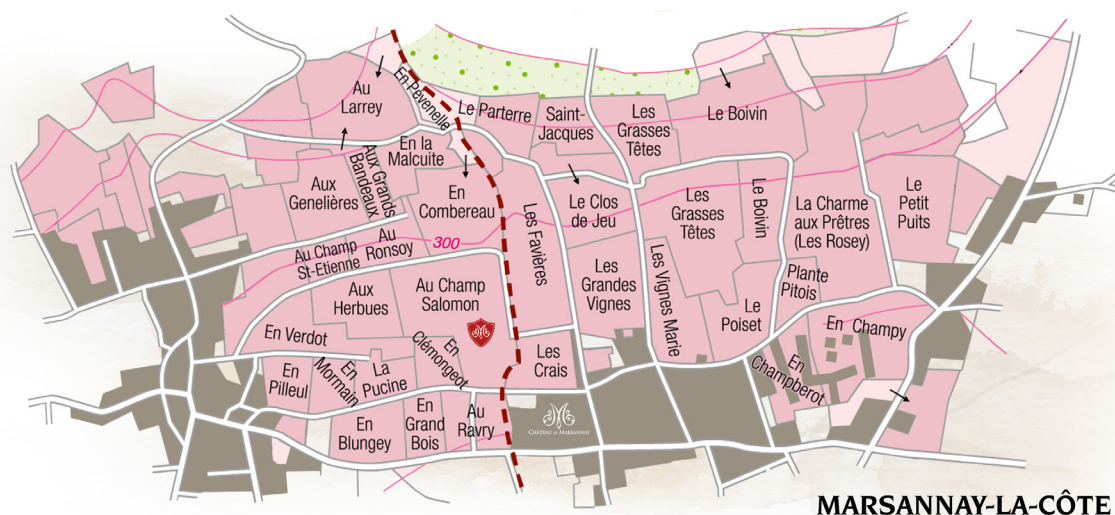




CHÂTEAU DE MARSANNAY

FICHE CLIMAT MARSANNAY AU CHAMP SALOMON



CLIMAT & TERROIR

Récente sélection parcellaire. Un des lieux-dits les plus connus de Couchey.

Superficie exploitée : 0.17 hectares

Cépage : Pinot Noir

Appellation : Marsannay

Exposition : Sud / Sud-Est

Sol : argilo-calcaire pierreux formé de cailloutis de cône.

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après éraflage partiel des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent 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

Jolie robe pourpre intense. Nez subtil de fruits rouges et noirs avec quelques touches d'épices douces précédant une bouche d'une belle profondeur, veloutée et gourmande.

Accords mets & vins : Magret de canard aux baies de cassis

Garde & conservation : 5 à 12 ans

