



CLIMAT & TERROIR

La parcelle exploitée par le Château de Marsannay est la plus méridionale de l'appellation. Composée d'une mince couche de marnes rouges sur un terrain très caillouteux peu profond et peu fertile.

Superficie exploitée : 9.8 ares

Appellation : Ruchottes-Chambertin
Grand cru

Sol : Mince couche de marne rouge sur un terrain très caillouteux et peu profond

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud / Est

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après éraflage complet 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 (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

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

DÉGUSTATION

Nez dominé par des arômes de fruits des bois, de sous-bois avec une pointe épicée. La bouche est un modèle d'équilibre avec une belle longueur et une trame soyeuse où le velouté et le gras l'emportent sur la puissance.

Accords mets & vins : Foie gras aux figes, magret de canard aux morilles, volailles aux cèpes

Garde & conservation : 5 à 20 ans

