



CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE,
CUVÉE DE L'INGÉNIEUR HENRI DARCY

**SAVIGNY-
LES-BEAUNE**



CLIMAT & TERROIR

Porte le nom de l'Ingénieur à l'origine du passage du chemin de fer à Dijon, contribuant grandement au développement de la ville.

Superficie exploitée : 10.05 hectares

Appellation : Gevrey-Chambertin

Sol : argilo-calcaire brun et caillouteux

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après un 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 fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 17 mois en fût puis 2 mois en masse

DÉGUSTATION

Joli nez de cerise rouge et de fruits compotés se mêlant à des tanins élégants enveloppés accompagnés d'une finale longue.

Accords mets & vins : Cailles farcies au foie gras

Garde & conservation : 5 à 10 ans

