



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

