



CLIMAT & TERROIR

Sélection rigoureuse des meilleurs raisins de la cuvée Marsannay.
Réflète toute la complexité de ses terroirs.

Appellation : Marsannay

Sol : argilo-calcaire composé de calcaires à Entroques, de marnes à Ostrea acuminate

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : bas et milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après un éraflage 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 (25%) 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 6 mois en masse

DÉGUSTATION

Notes de fruits noirs mûrs, d'épices et de sous-bois, avec une bouche souple et fraîche.

Accords mets & vins : Tournedos Rossini, velouté de potimarron

Garde & conservation : 5 à 7 ans.

