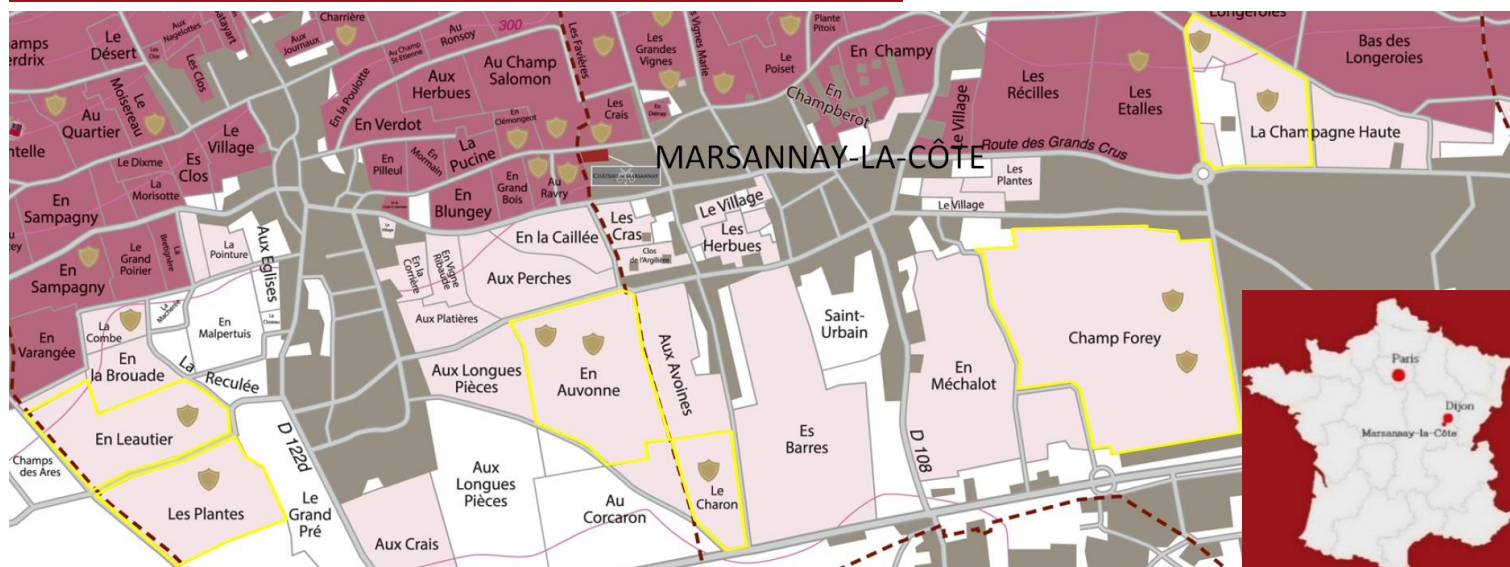


FICHE CLIMAT

BOURGOGNE DU CHÂTEAU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles réparties sur le terroir de Marsannay.

Nom des climats : En Auvonne, La Champagne Haute, Champ Forey, En Leautier, Les Plantes et Le Charon

Superficie exploitée par le domaine : 4.63 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire en plaine

Exposition : Sud - Sud/Est

Localisation : bas de coteau, en plaine

VINIFICATION ET ELEVAGE

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.

Elevage : en fût et en cuve bois tronconique

Durée de l'élevage : 9 mois en fût puis 1 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est puissant, expressif, avec une pointe d'épices et une nuance de tabac frais. La bouche est dense et riche avec un boisé fondu.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 5 ans

