



CLIMAT

Le Château de Marsannay exploite 2.08 hectares en appellation Gevrey-Chambertin répartis sur 11 parcelles situés en coteau sur différents types de sols qui explique la complexité de cette cuvée.

Nom des climats : Champs-Chenys, Reniard, Es Murots, Puits de la Baraque, La Justice, Charreux, Pince Vin, En Vosne

Superficie exploitée par le domaine : 2.08 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : bruns calcaires, marnes recouvertes d'éboulis de cône et argiles rouges

Exposition : Est

Localisation : début et milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Vinification : après 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.

Elevage : en fûts neufs (35%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes kirschées et épicées. En bouche, ce vin puissant dévoile une grande longueur avec des tanins fermes et ciselés.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

