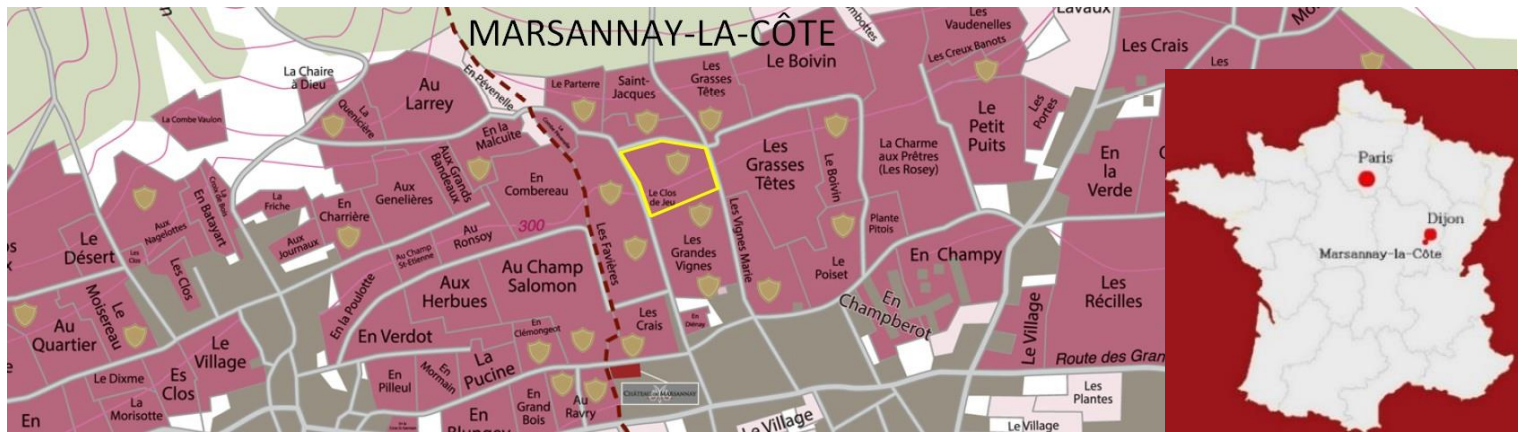


FICHE CLIMAT

MARSANNAY CLOS DE JEU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Ce climat est situé au cœur du coteau viticole, au-dessus du village de Marsannay-la-Côte.

Nom du climat : Le Clos de Jeu

Superficie exploitée par le domaine : 1.79 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire pierreux formé de Calcaires à Entroques

Exposition : Sud - Sud/Est

Localisation : milieu de coteau

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 fûts neufs (33%) 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 4 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez révèle la finesse de ce vin aux saveurs fruitées légèrement toastées. L'attaque en bouche est souple, tendre, les tanins enrobés et la texture délicate.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 7 ans

