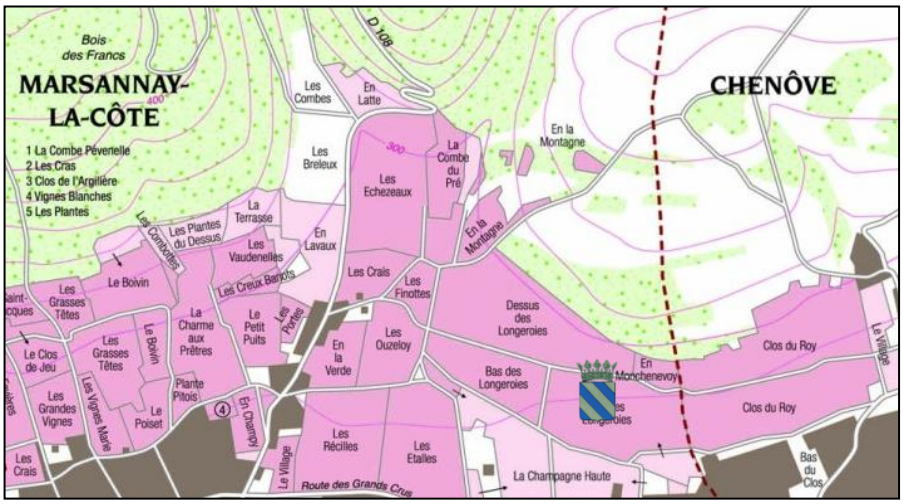
CHÂTEAU DE MARSANNAY

Marsannay Les Longeroies

Le Château de Marsannay exploite une parcelle de 1 ha située en haut de coteau sur un sol argilo-calcaire avec une forte présence de calcaire de Premeaux, sol mince.

Vinification
Après un éraflage complet, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable ou en bois qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir (6/7 jours à 12°).
Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages sont effectués chaque jour pour obtenir une extraction complète et parfaite (environ 20 jours).

Après un pressurage très doux du marc, le vin est placé en futs neufs pour 33% pendant une durée totale d'élevage de 16 à 18 mois.



DEGUSTATION

VISUEL La robe est violet sombre avec de beaux reflets.

OLFACTIF Nez très minéral, fruits noirs, touche boisée, élégant

GUSTATIF Minéralité bien présente, tanins présents mais soyeux. Belle longueur

TEMPERATURE DE SERVICE Entre 15 et 17°C ***DUREE DE GARDE*** De 10 à 15 ans