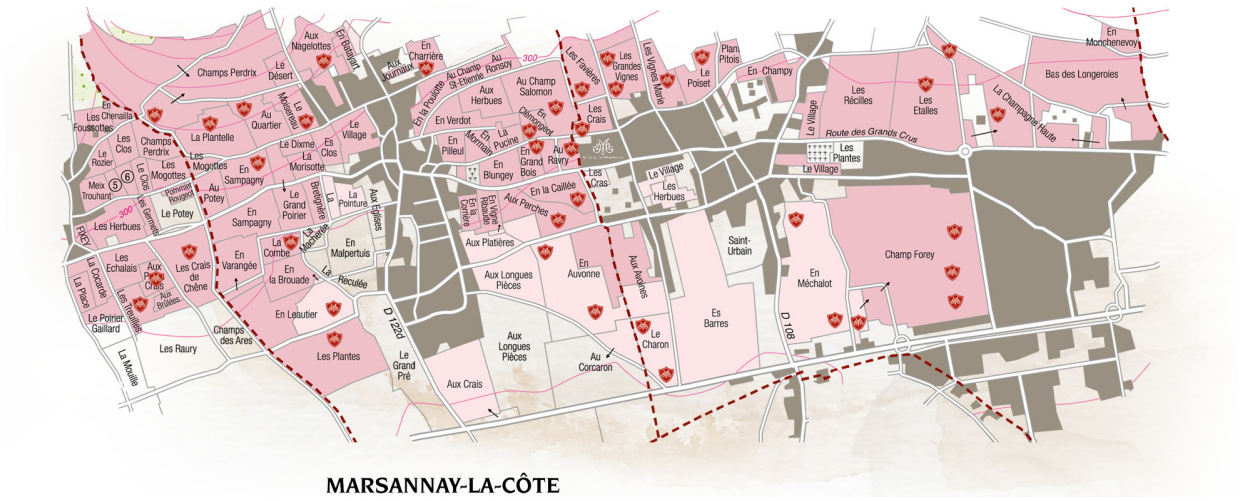
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
BOURGOGNE DU CHÂTEAU



MARSANNAY-LA-CÔTE

CLIMAT & TERROIR

Cuvée issue d'un assemblage de plusieurs parcelles proches de Marsannay : En Auvonne, La Champagne Haute, Champ Forey, En Leautier, Les Plantes et Le Charon.

Superficie exploitée : 4.63 hectares
Appellation : Bourgogne
Sol : argilo-calcaire en plaine
Cépage : Pinot Noir
Exposition : Sud / Sud-Est
Localisation : bas de coteau en plaine

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après un éraflage partiel 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 fût et en cuve bois tronconique

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

DÉGUSTATION

Robe grenat brillante, nez de fruits rouges et noirs mêlés à des touches épicées. En bouche les tanins sont présents et bien enveloppés.

Accords mets & vins : Grillades, bœuf Bourguignon, plateau de fromages

Garde & conservation : 3 à 5 ans