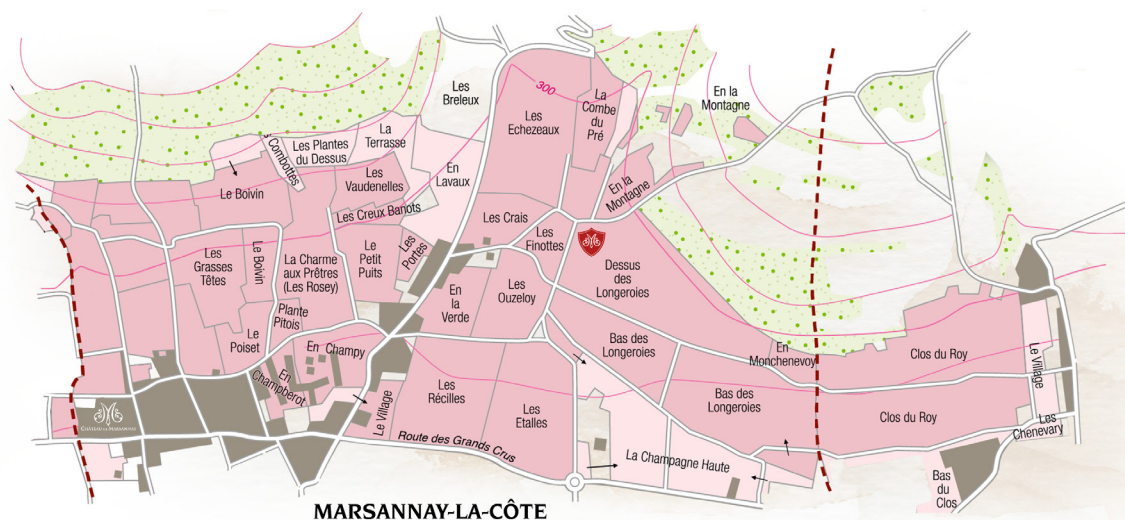




CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT MARSANNAY LES LONGEROIES



CLIMAT & TERROIR

En vieux français, ce climat traduit une terre facile à cultiver, où la charrue laisse un long sillon.

Superficie exploitée : 1 hectare

Appellation : Marsannay

Sol : argilo-limono-sableux composé de graviers anguleux

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après un 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.

Élevage : en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

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

DÉGUSTATION

Nez sur les fruits rouges acidulés et le sous-bois. Bouche charnue et racée, avec des tanins au grain serré et une superbe longueur sur le fruit noir.

Accords mets & vins : Grillade, côtelette d'agneau, tournedos Rossini

Garde & conservation : 5 à 12 ans

