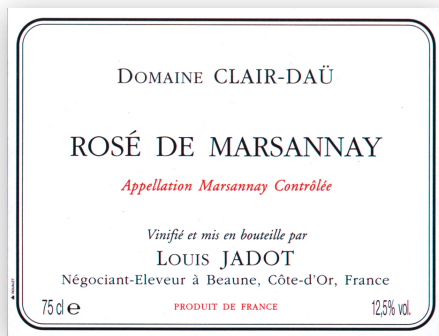


MARSANNAY ROSÉ



Côte de Nuits
Appellation Village
Rosé
100% Pinot Noir

Situation

La plus récente des A.O.C. de la Bourgogne (1987), promue au rang d'appellation communale, appartient au prestigieux vignoble de la Côte de Nuits dont elle ouvre les portes au Sud immédiat de Dijon. Marsannay est le seul village dont l'appellation s'étend aux vins rouges, rosés et blancs.

Caractéristiques

Ce vignoble est exposé à l'Est et au Sud, sur des pentes assez douces comprises entre 260 et 320 m. Les sols sont brun foncé, secs, de composition calcaire-marne-argile, comportant des cailloux et graviers favorables à un bon drainage naturel.

Vinification

Le Marsannay Rosé est obtenu après quelques jours de cuvaison des raisins de Pinot Noir. Puis il fermente et est élevé en cuves.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Marsannay Rosé de la Maison Louis Jadot est un vin non seulement frais, agréable et fruité, mais également structuré avec une belle matière en bouche. Il sera donc un vin à déguster plutôt lors d'un repas, avec des plats d'été typiques de certaines régions comme les cuissons de grenouilles, des rillettes, des grillades... Il se marie parfaitement avec les cuisines du monde.

Conservation

Le Marsannay Rosé pour parfaitement se garder 4-5 ans dans de bonnes conditions de température et d'humidité.

