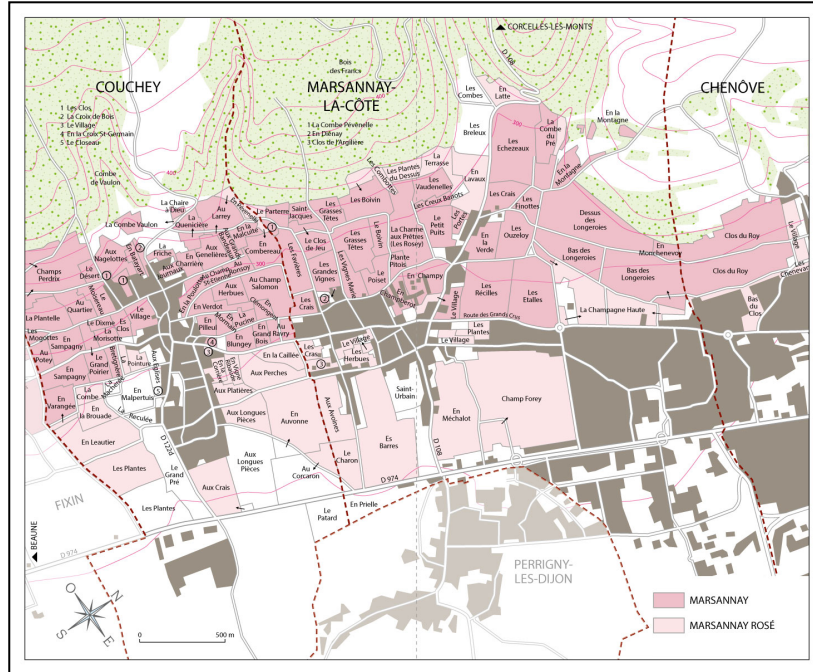
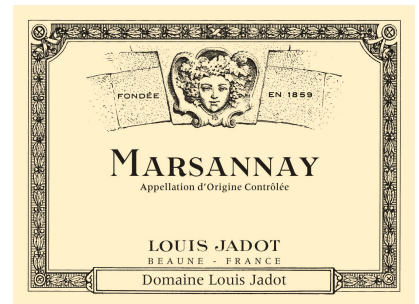


Côte de Nuits

MARSANNAY

Appellation Village

Chardonnay



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Une des plus récentes 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 320m. Les sols sont brun foncé, secs, de composition calcaire-marne-argile, comportant des cailloux et graviers favorables à un bon drainage naturel.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite pressés en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la préparation pour la mise en bouteille.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-14



POTENTIEL DE GARDE

5 à 15 ans, cela dépend des millésimes

