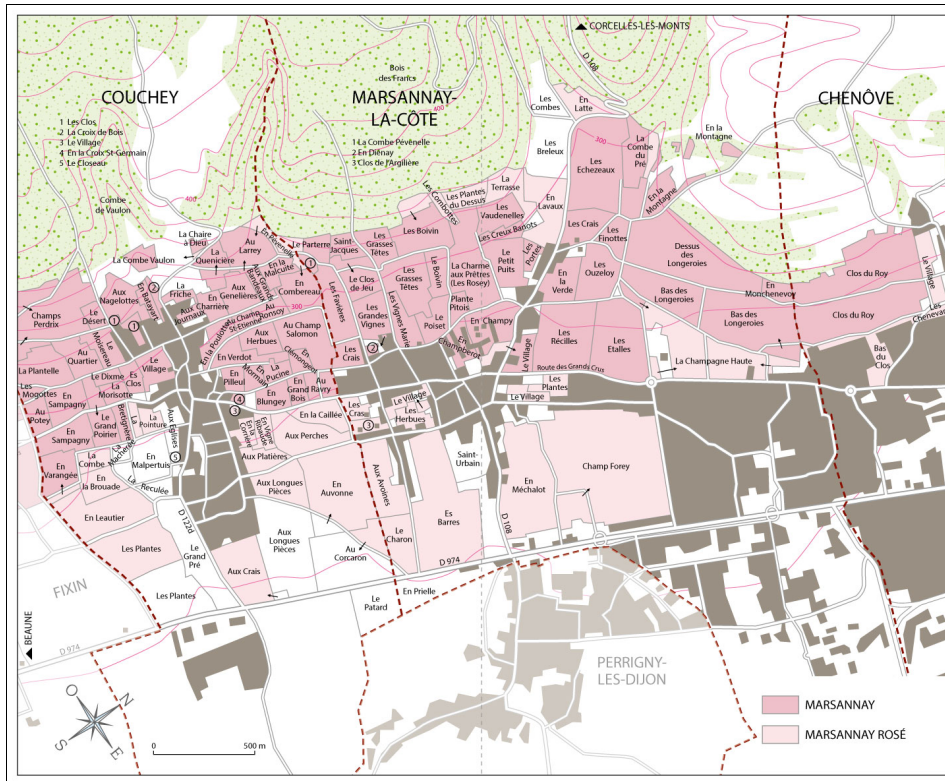
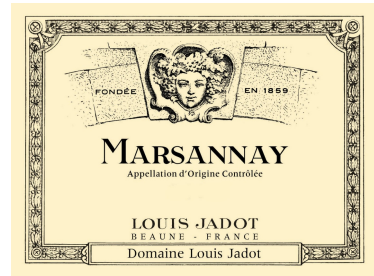


Côte de Nuits

MARSANNAY

Appellation Village

Domaine Louis Jadot - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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 bruns foncés, 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 triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON
À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

5-10 ans

