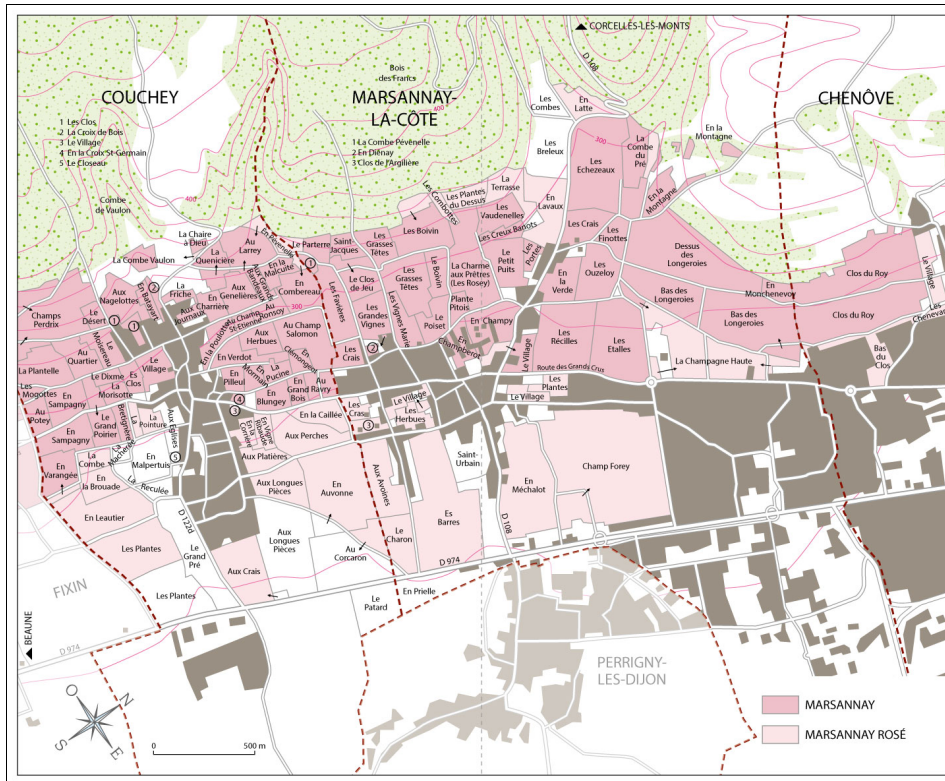
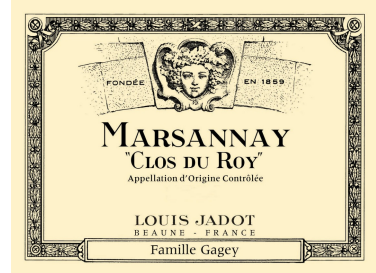


Côte de Nuits

MARSANNAY CLOS DU ROY

Appellation Village

Famille Gagey - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

La plus récente des A.O.C. de la Bourgogne (1987) promue au rang d'appellation communale. Marsannay est le seul village produisant du vin rouge, du rosé et du blanc.

CARACTÉRISTIQUES

Ce vignoble est exposé à l'Est-Sud sur la commune de Chenôve. Les sols sont bruns foncés, secs, de composition calcaire-marne-argile, comportant des cailloux et des graviers favorables à un bon drainage naturel. Le Clos du Roy fait partie des climats fortement revendiqués en premier cru dans un avenir proche.

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 à 30 ans, cela
dépend des
millésimes

