



Marsannay Les Favières

ROUGE



Appellation

Appellation communale. Le nom peut être suivi par le nom du climat ici Favières. Seule appellation pouvant s'exprimer sous les trois couleurs, sa typicité est celle des Côte de Nuits, d'un style proche des Gevrey-Chambertin. L'appellation Marsannay est dans l'attente d'un classement de ses climats en 1^{er} Cru.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

50 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire en terre profonde

Superficie parcelle

1 hectare 60 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées) située en bas du coteau. Vigne âgée de 60 ans.

Production annuelle

6000 bouteilles

Élaboration

Travail de la vigne : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : fermentation en cuve béton environ 3 semaines.

Élevage : 14 à 18 mois en fûts de chêne (forêt de Troncet) : 50% fût d'un vin 50% fût de 3 ans.

Dégustation

Caractère : Couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). Attaque en bouche.

Accords : Les Marsannay Rouges s'accordent naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf, onglet à l'échalotte... Vous pouvez également les marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, carpe farcie).

Température de service : 15 à 17°C

Potentiel de garde : 2 à 8 ans

Distinctions

Guide Bettane & Desseauve 2011 - Marsannay Les Favières 2008 : 14,5/20

Gault&Millau - Les meilleurs vins de France 2011 - Marsannay les Favières 2008 : 16/20

Guide Gault&Millau 2009 - Marsannay les Favières 2006 : 15/20

Guide de la Revue du Vin de France 2009 - Marsannay Les Favières 2006 : 14,5/20