

Marsannay Vieilles vignes

ROUGE



Appellation

Appellation communale. Le nom peut être suivi par le nom du climat. Seule appellation pouvant s'exprimer sous les trois couleurs, sa typicité est celle des Côte de Nuits. L'appellation Marsannay est dans l'attente d'un classement de ses climats en Premier Cru.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

50 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire. Assemblage de différents terroirs sur la Commune de Marsannay, agés de 40 à 50 ans (d'où le nom de Marsannay Vieilles Vignes). Ces terroirs font pourtant partie de nos plus jeunes vignes... La moyenne d'âge sur le Domaine est de 60 ans.

Superficie parcelle

3 hectares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

600 bouteilles + vente en vrac au négoce

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.

Élevage : 14 mois en fûts de 3 ans + en cuve.

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 rivières (brochet, sandre, carpe farcie).

Température de service : 15 à 17°C

Potentiel de garde : 2 à 6 ans