

Marsannay La Montagne

BLANC



Appellation

Considéré comme la Porte d'Or de la Côte de Nuits l'Appellation Marsannay est la seule AOC pouvant s'exprimer sous les trois couleurs (blanc, rouge et rosé)

Cépage

Chardonnay

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

57 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire

Superficie parcelle

0 hectare 90 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

6 000 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 inox.

Élevage : 16 mois en fûts : 30% fût neuf + 70% fût d'un vin.

Dégustation

Caractère : Comme tous les grands blancs de la Côte, on y décèle des arômes de fleurs blanches (aubépine), de fruits secs (amandes) et de miel quand ils vieillissent. Sa robe est limpide, brillante, de couleur jaune clair. Bonne minéralité : caractéristique de son terroir "La Montagne".

Accords : Les viandes blanches : volailles, veau, filet mignon de porc. Essayez l'accord avec le risotto. La cuisine extrême-orientale (sushis...). En plus des classiques poissons de mer, les années de cave leur permettront d'accompagner les fromages de chèvre. Pensez également à l'apéritif.

Température de service : 12 à 13°C

Potentiel de garde : 2 à 8 ans