

Marsannay La Montagne

ROUGE



Appellation

Appellation communale. Le nom peut être suivi par le nom du climat ici La Montagne. 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 Premier Cru.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

50 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire

Superficie parcelle

1 hectare 50 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

6000 bouteilles + vente vrac

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 traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

Élevage : 14 à 18 mois en fûts de chêne français (forêt de Troncet) : 20% fûts neufs + 30% fûts d'un vin + 50% fûts de 3 ans.

Dégustation

Caractère : Belle robe rubis. Nez puissant, arômes fruités au goût de framboise et de cerise noire. Puissant, charpenté, ouvert sur des notes toastées (cacao), reste long en bouche.

Accords : Le Marsannay La Montagne s'accorde naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf, onglet à l'échalotte... Vous pouvez également le marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, carpe farcie) et les fromages.

Température de service : 15 à 17°C

Potentiel de garde : Vin à carafier pour un plaisir immédiat. Plénitude entre 6 et 8 ans.