

## 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<sup>er</sup> 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 m<sup>2</sup> = 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