

Marsannay Rosé

ROSÉ



Appellation

Marsannay est la seule appellation communale de Bourgogne à produire des vins sur les 3 couleurs : blancs, rouges et rosés. C'est dans les années 1920 qu'il a fait son apparition, notamment pour permettre aux producteurs de vendre leurs vins. Le succès fut tel qu'il devint une spécialité de la commune.

Cépage

100% Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

50 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire

Superficie parcelle

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

Production annuelle

2000 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.

Élevage : 10 mois en cuve Inox sur lie fine.

Dégustation

Caractère : Le Marsannay Rosé exprime des arômes fruités. En bouche, il est frais et gourmand, caractéristique de ce terroir propice à l'expression du Pinot noir.

Accords : Le Marsannay Rosé accompagnera tout un repas, des grillades d'été, des salades, de la charcuterie, des viandes blanches, du crabe... sans oublier la cuisine orientale et épicée. Tentez l'expérience de l'associer à un dessert.

Température de service : 11 à 12°C

Potentiel de garde : à déguster dans sa jeunesse (1 à 2 ans).