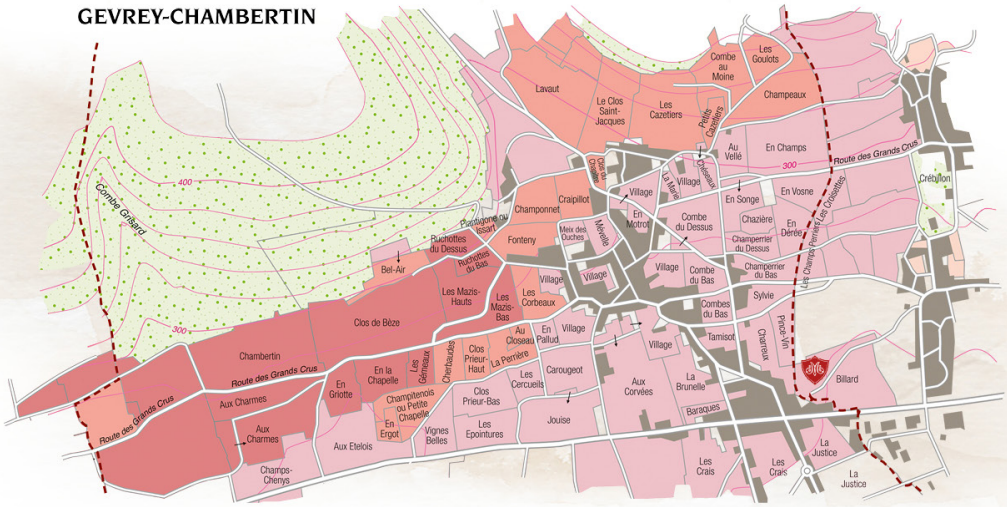
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
GEVREY-CHAMBERTIN, CUVÉE EUDES III



CLIMAT & TERROIR

Porte le nom du fondateur des Hospices de Djion : Eudes III - Duc de Bourgogne de 1192 à 1218.

Superficie exploitée : 19.3 ares
Appellation : Gevrey-Chambertin
Sol : argilo-calcaire brun
Cépage : Pinot Noir
Exposition : Est
Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Élevage : en fût de chêne neuf (33%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 4 mois en masse

DÉGUSTATION

Mariage d'arômes de cassis et de réglisse, autour de tanins bien présents mais soyeux, avec une finale légèrement poivrée.

Accords mets & vins : Gigot d'Agneau, fromage de caractère tel que l'Epoisses

Garde & conservation : 5 à 10 ans