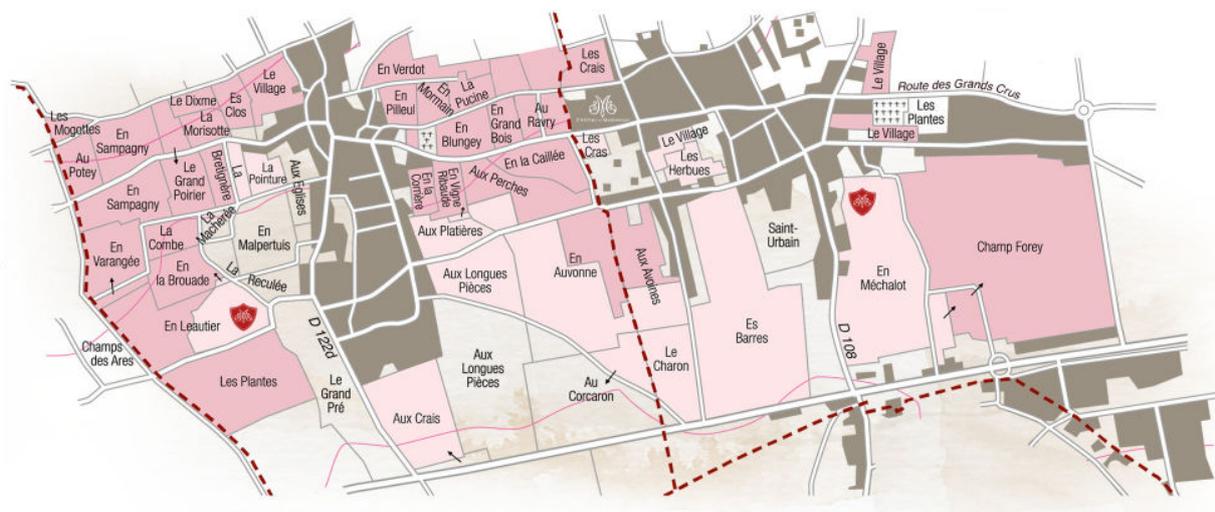




CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
BOURGOGNE DU CHÂTEAU



CLIMAT & TERROIR

Cuvée issue de l'assemblage des climats En Leautier et En Méchalot.

Superficie exploitée : 73 ares

En Leautier 39 ares

En Méchalot 34 ares

Appellation : Bourgogne

Sol : sols bruns calcaires

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est

Localisation : bas de coteau
sur croupe calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : 100% en fûts de chêne.

Élevage : 12 mois sur lies totales.

Durée de l'élevage : 12 mois

DÉGUSTATION

La robe or pâle aux reflets argentés annonce un nez délicat mêlant agrumes (citron confit, pamplemousse), fleurs blanches (chèvrefeuille, aubépine) et fruits à chair blanche, rehaussé par un fond beurré et des notes de noisette grillée. En bouche, une belle tension acide équilibre une texture soyeuse, avec des saveurs de fruits mûrs, d'amande fraîche et une pointe minérale typique des sols calcaires. La finale est longue, persistante et élégante.

Accords mets & vins : Poissons grillés, fruits de mer, volailles rôties.

Garde & conservation : 5 à 7 ans.

