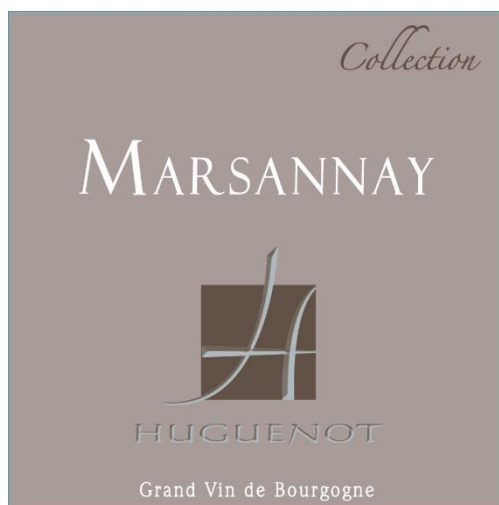


VIN BLANC

MARSANNAY – Collection



Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	MARSANNAY Collection = nom de cuvée donné à un assemblage de plusieurs parcelles : En Grand Bois, Le Parterre, Au Champ Salomon
Cépage	CHARDONNAY (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante.
Élevage	12 mois en fûts de chêne de 500 litres
Terroir	Calcaires à oolithes blanches, marnes à Ostréa acuminata, Calcaires à entroques, et calcaires de Prémieux
Âge des vignes	De 30 à 40 ans
Type de culture	Agriculture Biologique certifiée par Ecocert
Température de service	12 à 13°C
Dégustation - Garde	entre 4 et 8/10 ans

TERROIR / EXPOSITION

Du nord au sud, les vignes s'étendent sur les meilleures parties du coteau et du piémont (entre 255 et 390 mètres d'altitude), avec des expositions allant du plein levant au midi. Le tout sur des sols d'une grande diversité datant du jurassique moyen : grèzes litées, calcaires à Entroques, marnes à Ostrea acuminata, ancien lit de l'Ouche ou cailloutis alluvial...

DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

Robe dorée et nez de fruits jaunes et agrumes, ce Marsannay blanc exprime ici toute la maturité du raisin. La bouche ample et ronde amène sur de belles trames minérales, tout en longueur. C'est un vin typé et harmonieux qui peut se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révélera toute la typicité du terroir avec le temps.

Associez-le avec des viandes blanches : volailles (poularde, poulet à la Gaston Gérard...), veau, porc (filet mignon sauce moutarde, du risotto, des poissons de mer ; des Saint-Jacques, et même sur un foie gras. Les années de cave permettront d'accompagner des fromages de chèvre.

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France

