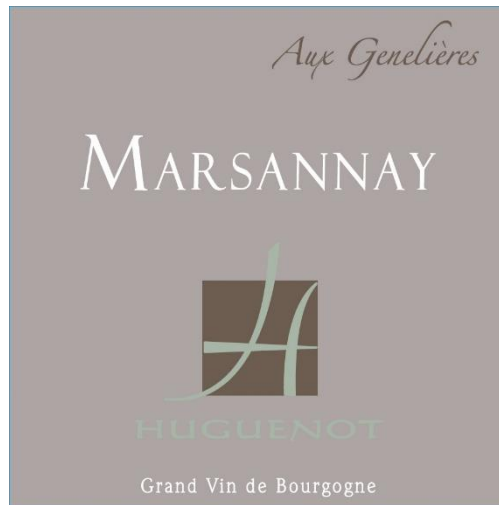


VIN BLANC

MARSANNAY – Aux Genelières



Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	MARSANNAY
Lieu-dit	Aux Genelières
Cépage	CHARDONNAY (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante – Égrappage.
Vinification	Pressurage par pressoir pneumatique pour permettre une extraction lente et progressive
Élevage	12 mois en fûts de chêne de 500 litres
Terroir	Calcaires à Entroques et Calcaires de Prémieux
Âge des vignes	10 ans
Type de culture	Agriculture Biologique certifiée par Ecocert
Température de service	12 à 13°C
Dégustation - Garde	entre 3 et 8/10 ans

TERROIR / EXPOSITION

Situé en milieu de coteau, au nord-ouest du village de Couchey, le climat Aux Genelières s'étend sur une petite bande allant de 310 à 350 m d'altitude, exposé plein Est.

Recoupé par plusieurs failles, le sous-sol des Genelières est constitué essentiellement de calcaire de Prémieux, et de Calcaire à Entroques.

DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

Nous retrouvons ici un très beau vin blanc à la robe or pâle, limpide et brillante.

Son bouquet est harmonieux, au large éventail de parfums de fleurs blanches, de fruits jaunes et de légères notes d'élevage, qui se déploient avec la maturité.

La bouche est ample et généreuse, avec une longue texture soyeuse, qui se prolonge sur une finale sapide et saline.

Les poissons simplement grillés lui conviendront, mais on pourra oser les viandes blanches ainsi que les fromages de chèvre par exemple.

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

