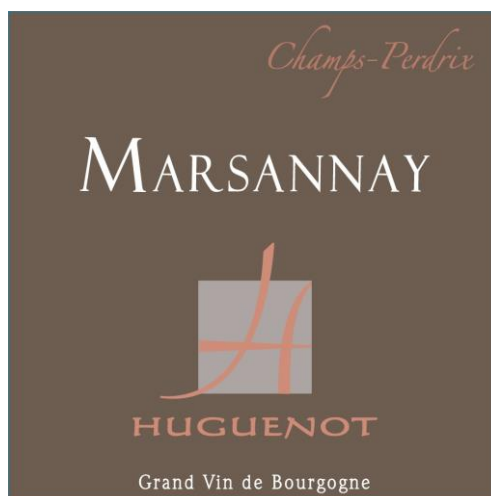


VIN ROUGE

**MARSANNAY - Champs-Perdrix**

<b>Catégorie</b>	AOC VILLAGE
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	MARSANNAY
<b>Lieu-dit</b>	Champs-Perdrix
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	12-15 mois en fûts de chêne Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
<b>Terroir</b>	Calcaires de Comblanchien
<b>Âge des vignes</b>	45 ans
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
<b>Température de service</b>	15 à 17°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 3 à 10 ans

**TERROIR / EXPOSITION**

Située à l'extrême sud de l'appellation Marsannay, le climat des Champs-Perdrix est très étendu et offre une grande diversité géologique. Le coteau est découpé en lanières étroites par des failles. La partie la plus haute du climat est composée d'Oolithe blanche et de Calcaire de Prémieux.

Le calcaire de Comblanchien et de Dijon-Corton constitue l'ossature de la partie à forte pente : celle où se situe notre plus grande parcelle.

Enfin, plus à l'Est, le calcaire de Prémieux puis le calcaire à Entroques participent à la diversité du sous-sol. Les sols sont peu profonds et riches en pierres calcaires claires.

**DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS**

Avec sa belle robe, ce grand climat annonce la couleur : un vin de caractère de grande finesse aromatique. Le nez d'une belle complexité associe avec harmonie les notes florales, fruitées, épicées... La chair, de bonne consistance se déploie sur une texture à la trame serrée donnant un équilibre d'une force remarquable sur des nuances de groseilles, de prunes, du noyau de cerise noire. La fin de bouche révèle une subtile salinité.

Accords sur des viandes fines comme le canard, le veau, et viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche ; également avec des poissons de rivière (brochet, sandre), et fromages.

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

