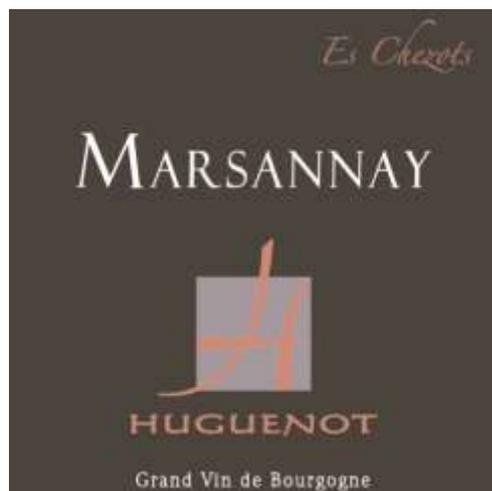


VIN ROUGE

MARSANNAY - Es Chezots



<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>	Es Chezots
<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>	Argilo-limono-sableux
<b>Âge des vignes</b>	10 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 15 ans

### TERROIR / EXPOSITION

Le lieu-dit Es-Chezots est situé au nord du village de Marsannay, aux sorties des Combes Grands Vaux et Combe du Pré. L'altitude y varie de 291 à 320 mètres.

La parcelle, située sur la partie la plus haute du climat, est dotée d'une pente de plus de 10%. Le sous-sol argilo-limono-sableux, riche en dalles calcaires, s'est formé par l'accumulation de petites coquilles d'huîtres.

### DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

La robe rouge grenat intense invite à la dégustation. Le nez est gourmand, il développe de fines notes de cerise noire et de moka. Une fois en bouche, c'est un vin qui se révèle à la fois ample, dense et élégant. Les tannins sont soyeux. Cerises noires et fruits noirs bien mûrs enveloppent le palais avant d'être sublimés par une touche de boisé fondu.

Es Chezots peut se déguster dans sa jeunesse mais supportera aisément quelques années de garde. Bœuf rôti, petits gibiers et plats en sauces accompagneront à merveille cette cuvée.

