

MARSANNAY

Es Chezots



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Es Chezots

Age de la vigne : 10 ans

Potentiel de garde : De 3 à 15 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

30% vendange entière 70% égrappée (Variable en fonction du millésime)

Elevage : 12 mois en fûts de chêne + 4 à 6 mois en cuve inox

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 argilolimono-sableux, riche en dalles calcaires, s'est formé par l'accumulation de petites coquilles d'huîtres.

Dégustation : La robe rouge grenat intense invite à la dégustation. Le nez est gourmand, qui 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.

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