

MARSANNAY

Aux Genelières



Cépage : Chardonnay

Parcelle : Aux Genelières

Age de la vigne : 10 ans

Potentiel de garde : De 3 à 8/10 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

Elevage : 12 mois en fûts de chêne de 500 litres

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.

Dégustation : 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.

Accords Mets & Vins : 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.