

MARSANNAY

Cuvée Héritage



Cépage : Pinot Noir

Parcelles : Champagne Haute, En la Verde, Champ Forey, Les Petits Puits, En Champy, Les Creux Banots, En la caillée, Aux Perches, La Morizotte, En Varangée, En Leautier.

Age de la vigne : 50 ans et plus

Potentiel de garde : De 4 à 8/10 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 : Héritage = nom de cuvée donné à un assemblage de plusieurs parcelles. Majorité de calcaires à entroques, mais aussi des marnes à ostréa et des cailloutis calcaires.

Dégustation : Des notes de fruits rouges et noirs avec quelques notes épicées assez douces introduisent ce vin. Une belle précision et un grand respect du fruit le rendent assez éclatant, vigoureux et bien construit. L'attaque en bouche, puissante et généreuse, s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

Accords Mets & Vins : Les Marsannay rouges s'accordent naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche... N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, voire une carpe farcie), chop suey, légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes.