

MARSANNAY

Montagne

Cépage : Pinot Noir

Parcelle : En La Montagne

Age de la vigne : 10 ans et 30 ans

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 : Calcaires à oolithes blanches

Dégustation : Des notes de cerises noires et de mûres qui arrivent progressivement après aération. La bouche est bien enrobée. Un vin rond, expressif, épanoui et plein, sans aspérités. Ce Marsannay présente un profil gourmand, avec une matière riche et mûre.

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.

