

MARSANNAY

Champs-Perdrix



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Champs-Perdrix

Age de la vigne : 45 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 : Située à l'extrême sud de l'appellation Marsannay, le coteau est découpé en lanières étroites par des failles. La partie la plus haute du climat est composée d'Oolithe blanche et de Calcaire de Prémieux. Le calcaire de Comblanchien et de Dijon-Corton constitue l'ossature de la partie à forte pente : celle où se situe notre plus grande parcelle. Enfin, plus à l'Est, le calcaire de Prémieux puis le calcaire à Entroques participent à la diversité du sous-sol. Les sols sont peu profonds et riches en pierres calcaires claires.

Dégustation : Avec sa belle robe, ce grand climat annonce la couleur : un vin de caractère de grande finesse aromatique. Le nez d'une belle complexité associe avec harmonie les notes florales, fruitées, épicées... La chair, de bonne consistance se déploie sur une texture à la trame serrée donnant un équilibre d'une force remarquable sur des nuances de groseilles, de prunes, du noyau de cerise noire. La fin de bouche révèle une subtile salinité.

Accords Mets & Vins : Accords sur des viandes fines comme le canard, le veau. Pour les viandes rouges pensez à la côte de bœuf ou l'onglet à l'échalotte.