

MARSANNAY

Charme Aux Prêtres



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Charme Aux Prêtres

Age de la vigne : 50 - 60 ans

Potentiel de garde : De 3 à 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 : Altitude moyenne de 280 à 320m ; Au cœur du coteau viticole, à l'Ouest du village ; Exposition : Sud /Sud-Est. Sous-sol principalement calcaire, avec des calcaires à entroques et des calcaires de Comblanchien. Localement on retrouve aussi des Marnes à Ostréa acuminata, qui sont présentes de haut en bas du climat.

Dégustation : La robe se pare d'un rouge rubis assez soutenu, intense. Nez complexe explorant la palette aromatique de fruits noirs, mûrs, avec quelques notes épicées. Belle bouche avec un fruité juteux, croquant et expressif. Le vin révèle une très belle densité.

Accords Mets & Vins : Les Marsannay rouges s'accordent naturellement avec les viandes blanches comme un carré, une noix ou un quasi de veau, ou bien une volaille rôtie ; mais aussi sur des viandes rouges : côte de bœuf à la moelle. 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.