

MARSANNAY

Cuvée Collection



Cépage : Chardonnay

Parcelles : Collection est un nom de cuvée donnée à un assemblage de plusieurs parcelles, En Grand Bois, Le Parterre Au Champ Salomon, Champagne Haute, En la Poulotte.

Age de la vigne : De 30 à 40 ans

Potentiel de grade : Entre 4 et 8/10 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

Elevage : 12 mois en fûts de chêne de 500 litres

Terroir & Exposition : Du nord au sud, les vignes s'étendent sur les meilleures parties du coteau et du piémont (entre 255 et 390 mètres d'altitude), avec des expositions allant du plein levant au midi. Le tout sur des sols d'une grande diversité datant du jurassique moyen : grèzes litées, calcaires à Entroques, marnes à Ostrea acuminata, ancien lit de l'Ouche ou cailloutis alluvial

Dégustation : Robe dorée et nez de fruits jaunes et agrumes, ce Marsannay blanc exprime ici toute la maturité du raisin. La bouche ample et ronde amène sur de belles trames minérales, tout en longueur. C'est un vin typé et harmonieux qui peut se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révélera toute la typicité du terroir avec le temps.

Accords Mets & Vins : Associez-le avec des viandes blanches : Volailles (poularde, poulet à la Gaston Gérard...), veau, porc (filet mignon sauce moutarde, du risotto, des poissons de mer ; des Saint-Jacques, et même sur un foie gras. Les années de cave permettront d'accompagner des fromages de chèvre.