



# DOMAINE HUGUENOT

Grands Vins de Bourgogne



## MARSANNAY

*Es Chezots*



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Es Chezots

Age de la vigne : 10 ans

Potentiel de garde : De 3 à 15 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 :** Le lieu-dit Es-Chezots est situé au nord du village de Marsannay, aux sorties des Combes Grands Vaux et Combe du Pré. L'altitude y varie de 291 à 320 mètres. La parcelle, située sur la partie la plus haute du climat, est dotée d'une pente de plus de 10%. Le sous-sol argilolimono-sableux, riche en dalles calcaires, s'est formé par l'accumulation de petites coquilles d'huîtres.

**Dégustation :** La robe rouge grenat intense invite à la dégustation. Le nez est gourmand, qui développe de fines notes de cerise noire et de moka. Une fois en bouche, c'est un vin qui se révèle à la fois ample, dense et élégant. Les tannins sont soyeux. Cerises noires et fruits noirs bien mûrs enveloppent le palais avant d'être sublimés par une touche de boisé fondu. Es Chezots peut se déguster dans sa jeunesse mais supportera aisément quelques années de garde.

**Accords Mets & Vins :** Boeuf rôti, petits gibiers et plats en sauces accompagneront à merveille cette cuvée.