

MARSANNAY

AOC Rouge

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Le vignoble de Marsannay, 'La Porte d'Or de la Côte de Nuits' s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey. 171 ha de l'appellation sont dédiés à la production de vins rouges. Les sols sont brun foncé, secs, de composition calcaire - marne - argile, comportant des cailloux et graviers favorables à un bon drainage naturel.



CEPAGES :

100% Pinot Noir.



ELABORATION :

Vendange manuelle, passage des raisins sur table de tri, foulage, éraflage, puis cuvaison d'environ 15 jours pour finir avec un élevage en fût de chêne pendant 16 mois environ.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : rouge intense.

Nez : arômes de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille).

Bouche : un vin généreux et harmonieux avec une finale de belle longueur.



HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec des viandes rouges telles que la côte de boeuf à la moelle, l'onglet à l'échalote, le steak d'autruche.

Ce vin se mariera également avec des poissons de rivière, des légumes sautés, de la charcuterie de qualité, du gibier à plumes, des fromages à base de lait de vache.

Service entre 15 et 16°C.



POTENTIEL DE GARDE :

De 6 à 9 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Juin 2021