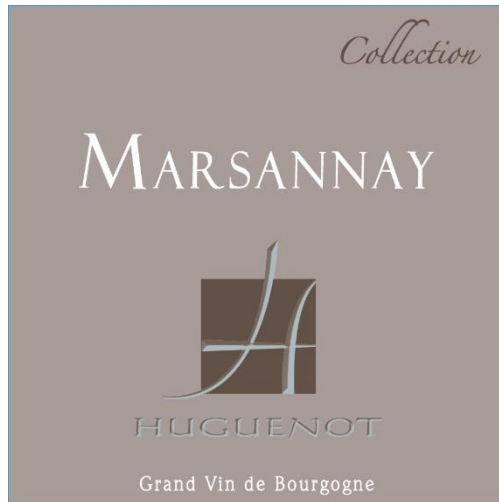


VIN BLANC

**MARSANNAY - Collection**

<b>Catégorie</b>	AOC VILLAGE
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	MARSANNAY – Assemblage de plusieurs parcelles (En Grand Bois, Le Parterre, Aux Genelières, Au Champ Salomon)
<b>Cépage</b>	CHARDONNAY (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante.
<b>Élevage</b>	12 mois en fûts de chêne de 500 litres
<b>Terroir</b>	Calcaires à oolithes blanches, marnes à Ostréa acuminata, Calcaires à entroques, et calcaires de Prémeaux
<b>Âge des vignes</b>	De 30 à 40 ans
<b>Type de culture</b>	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 <b>Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019</b>
<b>Température de service</b>	12 à 13°C
<b>Dégustation - Garde</b>	entre 4 et 8/10 ans

**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...

**DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS**

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.

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.

*Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France*

