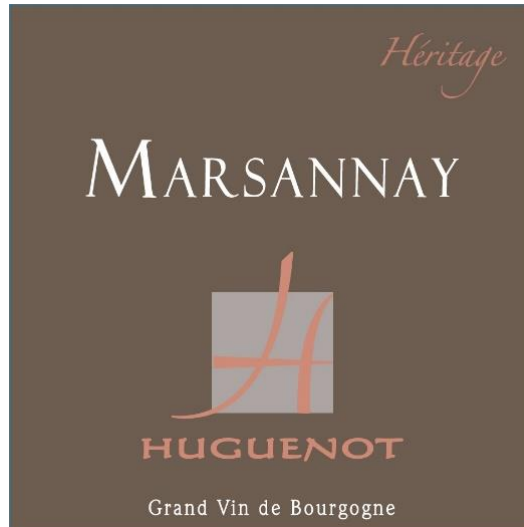


## VIN ROUGE

## MARSANNAY - Héritage



<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 du nord au sud de Marsannay (Petits Puits, Champy, Longeroies, Creux Banots, Lavaux, Champagne Haute, etc)
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois
<b>Terroir</b>	Majorité de Calcaires à entroques, mais aussi des Marnes à Ostréa et des cailloutis calcaires
<b>Âge des vignes</b>	50 ans et +
<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>Production</b>	25 000 bouteilles
<b>Température de service</b>	15 à 17°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 3 à 8/10 ans

## DEGUSTATION

Des notes de groseille, de fruits rouges (griotte, fraise...) et d'épices douces introduisent ce vin. Une belle précision et un grand respect du fruit le rendent assez éclatant, vigoureux et bien construit. L'attaque en bouche, puissante et généreuse, s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

## ACCORDS METS &amp; VINS

Les Marsannay rouges s'accordent naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche... 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, fromages à base de lait de vache... Un vieux millésime comblera un époisses, un munster ou tout autre fromage affiné.

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

