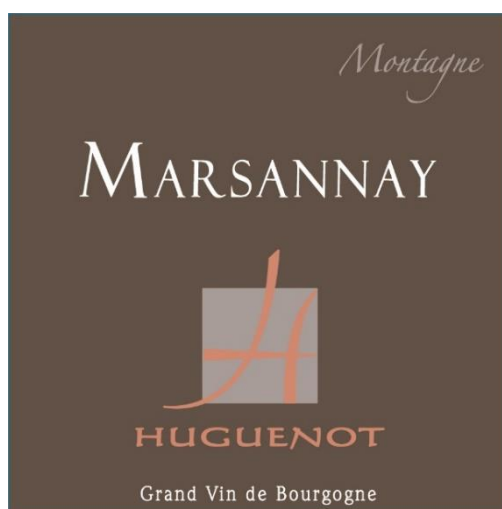


FICHE TECHNIQUE

VIN ROUGE

MARSANNAY - Montagne



Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	MARSANNAY
Lieu-dit	Montagne
Cépage	PINOT NOIR (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
Élevage	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
Terroir	Calcaires à oolithes blanches
Âge des vignes	1ère parcelle de 10 ans, et 2 nd e parcelle de 30 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Production	9 000 bouteilles
Température de service	15 à 17°C
Dégustation - Garde	De 3 à 8/10 ans

DEGUSTATION

Vin expressif, épanoui et plein, sans aspérités, proche du raisin. Ce Marsannay présente un profil précoce et gourmand, enrobé d'une fine sucrosité moelleuse.

ACCORDS METS & 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

