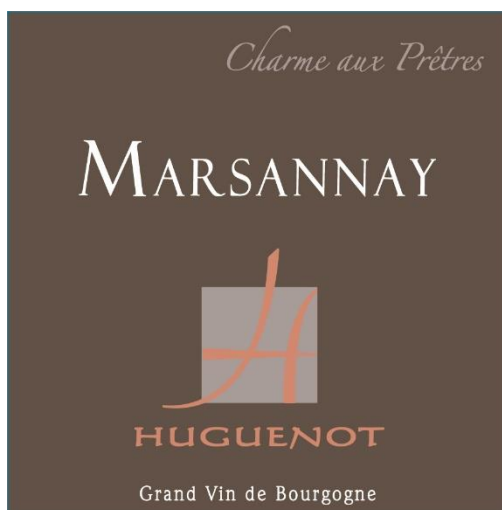


VIN ROUGE

MARSANNAY - Charme aux Prêtres

Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	MARSANNAY
Lieu-dit	Charme aux Prêtres
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	Essentiellement des Calcaires de Comblanchien et quelques calcaires à Entroques
Âge des vignes	35 - 40 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Production	2 000 bouteilles
Température de service	15 à 17°C
Dégustation - Garde	De 3 à 10 ans

TERROIR / EXPOSITION

Altitude moyenne de 280 à 320m ; Au cœur du coteau viticole, à l'Ouest du village ; Exposition : Sud /Sud-Est.

Sous-sol principalement calcaire, avec des calcaires à entroques et des calcaires de Comblanchien.

Localement on retrouve aussi des Marnes à Ostréa acuminata, qui sont présentes de haut en bas du climat.

DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

La robe se pare d'un rubis assez soutenu, intense. Nez complexe explorant la palette aromatique de fruits noirs, mûrs, avec quelques notes épicées. En bouche, le fruit est expressif et le vin révèle une belle densité.

Il accompagnera une viande blanche comme un carré, une noix ou un quasi de veau, ou bien une volaille rôtie.

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

