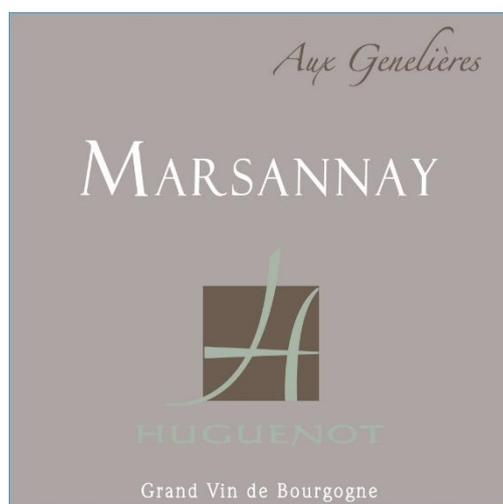


VIN BLANC

## MARSANNAY – Aux Genelières



<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
<b>Lieu-dit</b>	Aux Genelières
<b>Cépage</b>	CHARDONNAY (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante – Égrappage.
<b>Vinification</b>	Pressurage par presseur pneumatique pour permettre une extraction lente et progressive
<b>Élevage</b>	12 mois en fûts de chêne de 500 litres
<b>Terroir</b>	Calcaires à Entroques et Calcaires de Prémieux
<b>Âge des vignes</b>	10 ans
<b>Type de culture</b>	<b>Agriculture Biologique certifiée par Ecocert</b>
<b>Température de service</b>	12 à 13°C
<b>Dégustation - Garde</b>	entre 3 et 8/10 ans

**TERROIR / EXPOSITION**

Situé en milieu de coteau, au nord-ouest du village de Couchey, le climat Aux Genelières s'étend sur une petite bande allant de 310 à 350 m d'altitude, exposé plein Est.

Recoupé par plusieurs failles, le sous-sol des Genelières est constitué essentiellement de calcaire de Prémieux, et de Calcaire à Entroques.

**DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS**

Nous retrouvons ici un très beau vin blanc à la robe or pâle, limpide et brillante.

Son bouquet est harmonieux, au large éventail de parfums de fleurs blanches, de fruits jaunes et de légères notes d'élevage, qui se déploient avec la maturité.

La bouche est ample et généreuse, avec une longue texture soyeuse, qui se prolonge sur une finale sapide et saline.

Les poissons simplement grillés lui conviendront, mais on pourra oser les viandes blanches ainsi que les fromages de chèvre par exemple.

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

