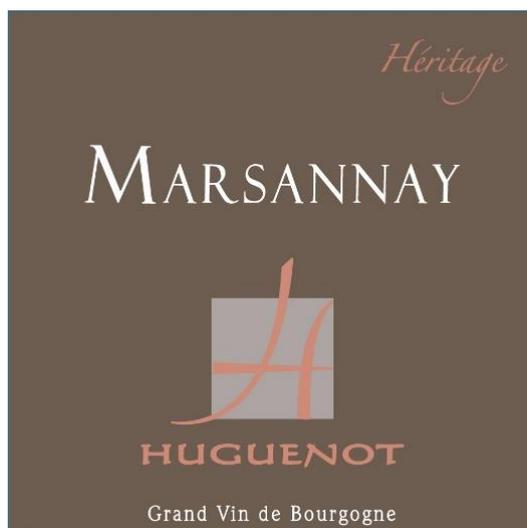


VIN ROUGE

MARSANNAY - Héritage

Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	MARSANNAY Héritage = nom de cuvée donné à un assemblage de plusieurs parcelles : Longeroies, Champagne Haute, En la Verde, Champ Forey, Les Petits Puits, , En Champy, Les Creux Banots, Les Boivins, En la caillée, Aux Perches, En la Poulotte, Aux longues Pièces, La Morizotte.
Cépage	PINOT NOIR (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
Élevage	12/14 mois en fûts de chêne, + 4 à 6 mois en cuves inox. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois
Terroir	Majorité de Calcaires à entroques, mais aussi des Marnes à Ostréa et des cailloutis calcaires
Âge des vignes	50 ans et +
Type de culture	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
Température de service	15 à 17°C
Dégustation - Garde	De 3 à 8/10 ans

DEGUSTATION

Des notes de fruits rouges et noirs avec quelques notes épicées assez 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 & 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

