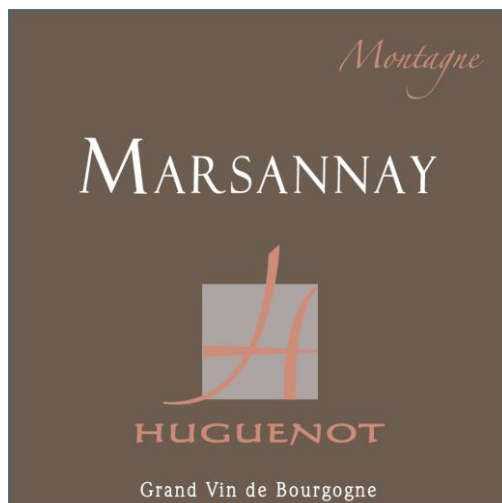


## FICHE TECHNIQUE

VIN ROUGE

**MARSANNAY - Montagne**



<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 / nom de la parcelle</b>	Montagne
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	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
<b>Terroir</b>	Calcaires à oolithes blanches
<b>Âge des vignes</b>	1ère parcelle de 10 ans, et 2 <sup>de</sup> parcelle de 30 ans
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
<b>Température de service</b>	15 à 17°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 3 à 8/10 ans

### DEGUSTATION

Des notes de cerises noires qui arrivent progressivement après aération. La bouche est bien enrobée. Un vin rond, expressif, épanoui et plein, sans aspérités. Ce Marsannay présente un profil gourmand, avec une matière riche et mûre.

### 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*

