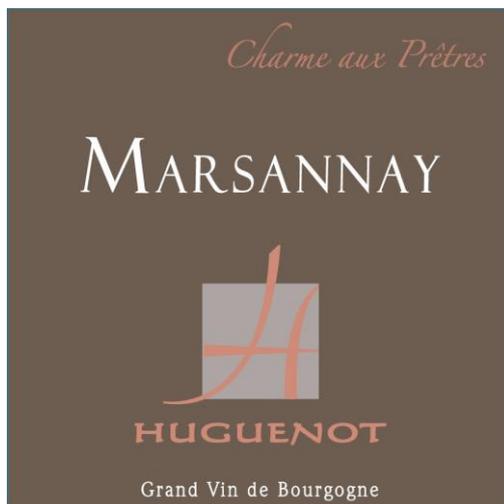


VIN ROUGE

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 / nom de la parcelle	Charme aux Prêtres
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	Essentiellement des Calcaires de Comblanchien et quelques calcaires à Entroques
Âge des vignes	50 – 60 ans
Type de culture	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
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. Belle bouche avec un fruité juteux, croquant et expressif. Le vin révèle une très belle densité.

Les Marsannay rouges s'accordent naturellement avec les viandes blanches comme un carré, une noix ou un quasi de veau, ou bien une volaille rôtie ; mais aussi sur des viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote... 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...

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

