



Appellation Marsannay
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison Château de Marsannay

Région Bourgogne
Sous-Région Côte de Nuits

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Pinot noir
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 11 à 12 mois en fûts de chêne à 20%
puis 5 à 7 mois en masse

Degré d'alcool 13 %
Temps de garde 3 à 7 ans
Température de service 15 à 17°C

Robe Rubis
Nez, Bouche Fruits rouges, épices
Caractère du vin Assez puissant
Longueur en bouche Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Œufs en meurette
Poisson, Fruits de mer Rôti de lotte au lard
Viande blanche, Volaille Blanquette de veau à l'ancienne
Viande rouge, Gibier Tournedos de bœuf
Plat principal Tourte de gibier
Fromage Saint Maure de Touraine, Epoisses
Dessert /