

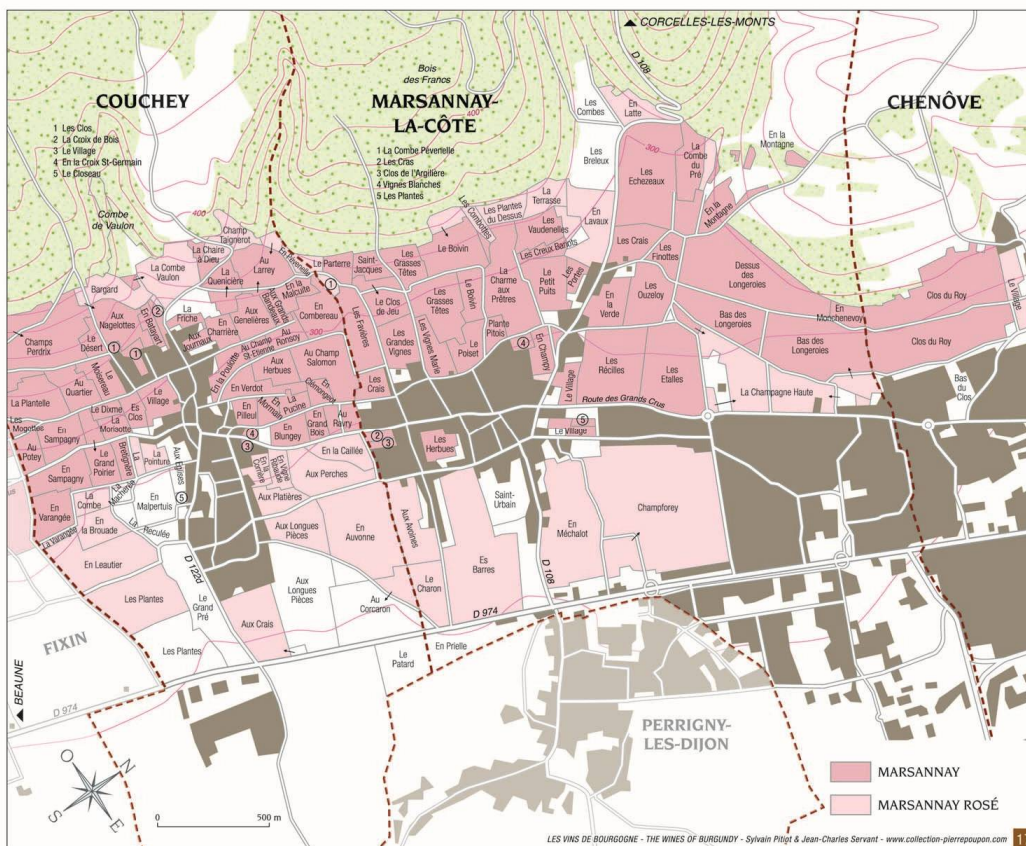
Marsannay Blanc « En Larrey »

Considéré comme la « Porte d'Or de la Côte de Nuits », l'AOC Marsannay s'étend sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey.

C'est la seule appellation à profiter des 3 couleurs : Rouge, Rosé & Blanc.

La parcelle est pourvue d'un sol riche en calcaire de Comblanchien, avec la présence de marne blanche. Exposition Nord-Ouest/Est.

Pressurage doux en raisins entiers, débordage à froid pendant 48H. Vinification sur lies pendant 45 jours. Elevage 50% cuve & 50% fût de 2 vins pendant 12 à 18 mois suivant le millésime.



Ces vins blancs exploitent toute la gamme des agrumes et des fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche, souvent ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, tout en longueur. Ils peuvent se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révéleront toute la typicité de leur terroir avec le temps.

A déguster accompagné de viandes blanches : volaille (poularde, poulet à la Gaston Gérard...), veau, porc (filet mignon sauce moutarde...). Essayez l'accord avec le risotto. La cuisine extrême-orientale, des sushis par exemple, qui révèlent la fragrance des arômes ciselés de ces Chardonnay.

