

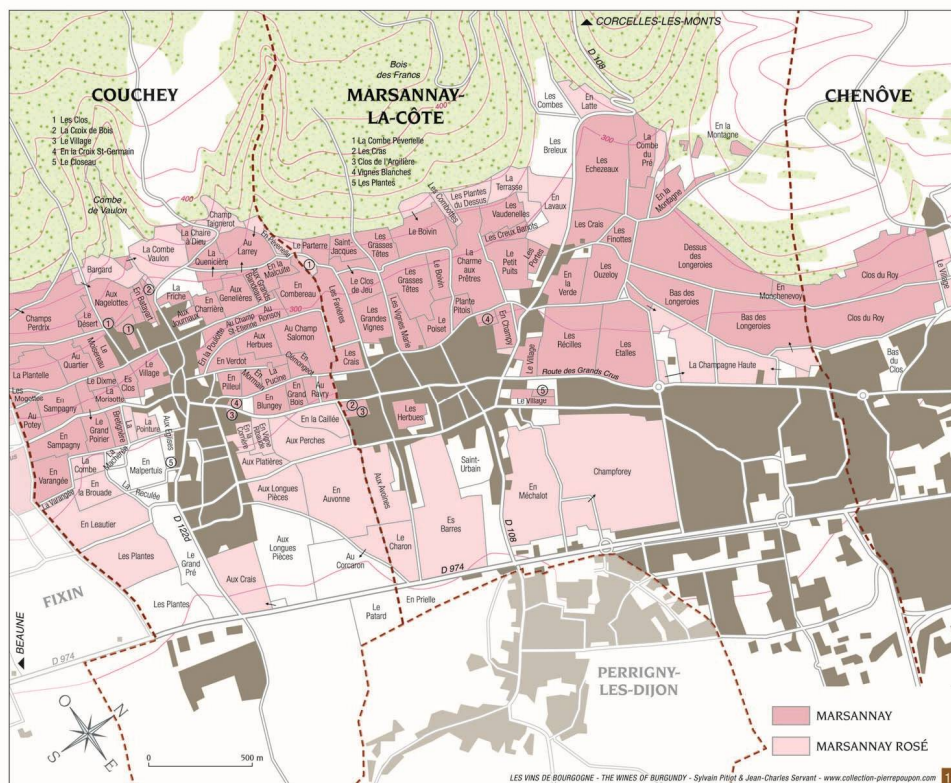
Marsannay Blanc « En Mornain »

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.

Terroir composé essentiellement de marne à *Ostrea acuminata* et de marne blanche, sur une parcelle ayant une trentaine d'années, avec une sélection massale autochtone de Chardonnay.

Vinification en cuve fermée sur 45 jours en moyenne. Elevage de 18 à 14 mois en fûts (faible pourcentage de fûts neufs).



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.

La spécificité atypique de ce Marsannay blanc est sa rondeur et son côté quelque peu oxydatif alliant gras (type Côte de Beaune) à la fraîcheur des Côtes de Nuits.

S'associe très bien pour l'apéritif avec du fromage frais, tapas, mais aussi avec des sushis / makis ! Il pourra aussi accompagner avec crevettes grillées ou marinées ! Faites vous plaisir avec un crémeux de Nuits truffé, l'alliance est parfaite !

