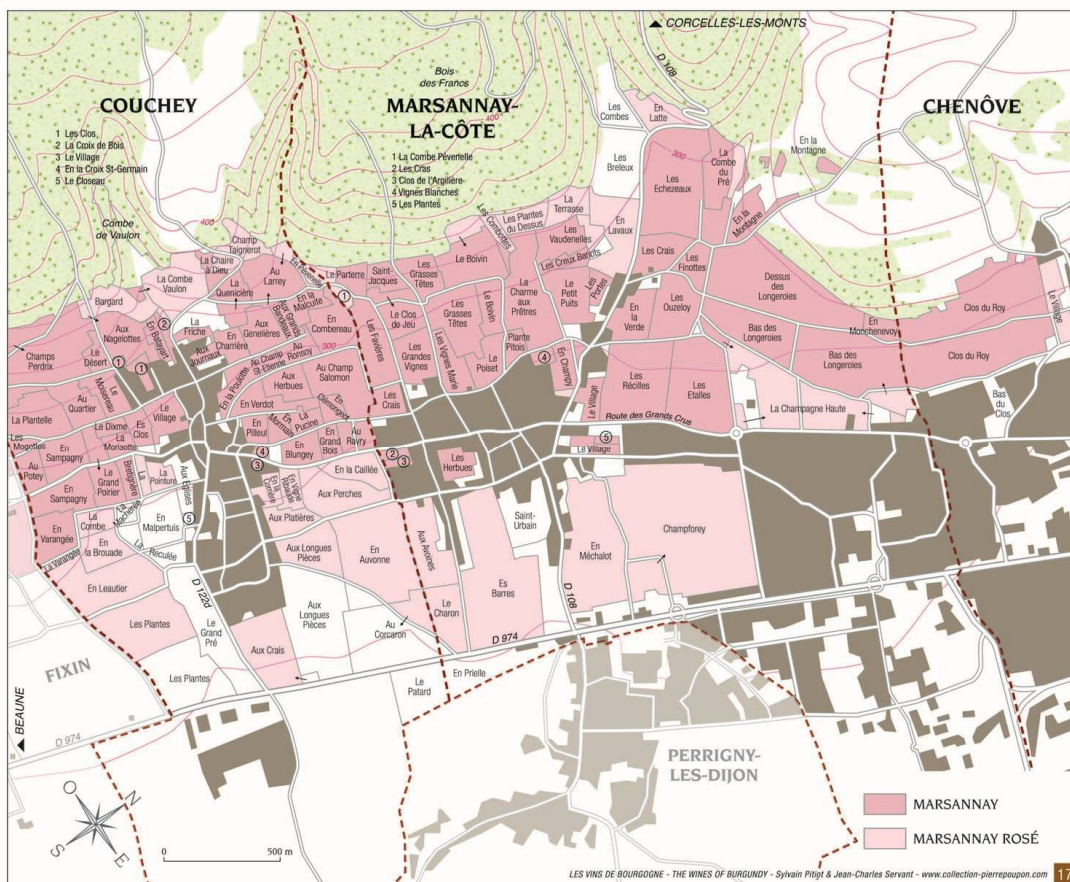


# Marsannay Blanc

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. Si la présence de vignes est attestée dès le VI<sup>e</sup> siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI ...

C'est la seule appellation à proposer les 3 couleurs : rouge, rosé & blanc.

Assemblage des deux lieux-dits « En Mormain » & « En Larrey » plus deux autres plus petits. Elevage moitié fûts moitié cuves.



Appellation à part entière, elle tire toutes ces caractéristiques de fruits exotiques, des notes florales, alliant fraîcheur et richesse, pouvant faire penser aux Grands Blancs de la Côte de Beaune.

A déguster accompagné de viandes blanches : volaille (poulet à la Gaston Gérard), du veau, ou encore du porc (filet mignon sauce moutarde). Essayez l'accord avec le risotto, la cuisine extrême-orientale, mais aussi des sushis, qui révéleront la fragrance des arômes ciselés de ces Chardonnay.

