

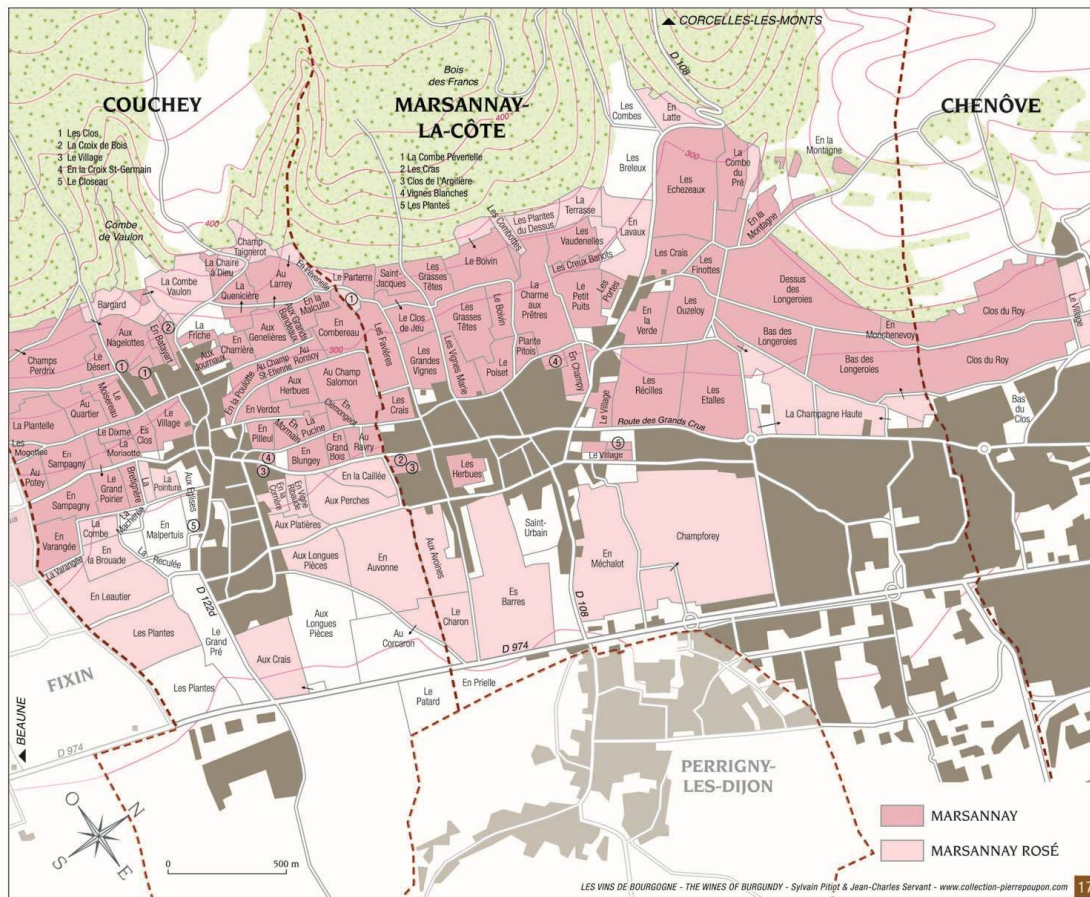
Marsannay Rosé

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^e 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.

Lieu dit « Les Plantes » dans la partie basse du prolongement de la Combe Lavaux, entre Couchey et Fixin. Sol cailloutis de cônes et marne sableuse. Pinot Noir à port droit d'une dizaine d'années.

Elevage en cuve sur 8 à 12 mois suivant le Millésime.



Le Marsannay Rosé est plein de tendresse, son fruité exprime la pêche de vigne et la groseille ... Avec une bouche pleine, fraîche et gourmande, si caractéristique !

Accompagnera tout un repas, des grillades d'été, des salades mêlées, de la charcuterie de belle facture, des viandes blanches, du crabe, du rouget... Mais il ne faut pas oublier la cuisine orientale et épicée, méditerranéenne. Avec quelques années, tentez l'expérience de l'associer à un dessert... divin !



DOMAINE
Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Marsannay Pinot
APPELLATION CONTRÔLÉE
Pinot Noir
2017
© VINICOLE PAR GHISLAIN KOHUT - VITICULTEUR A.F. 21100 CLOUARD
PROTECHANCE - CONTIENT DES SULFITES - CONTIENS SULFITES