

Marsannay Rouge « Les Genelières »

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 ...

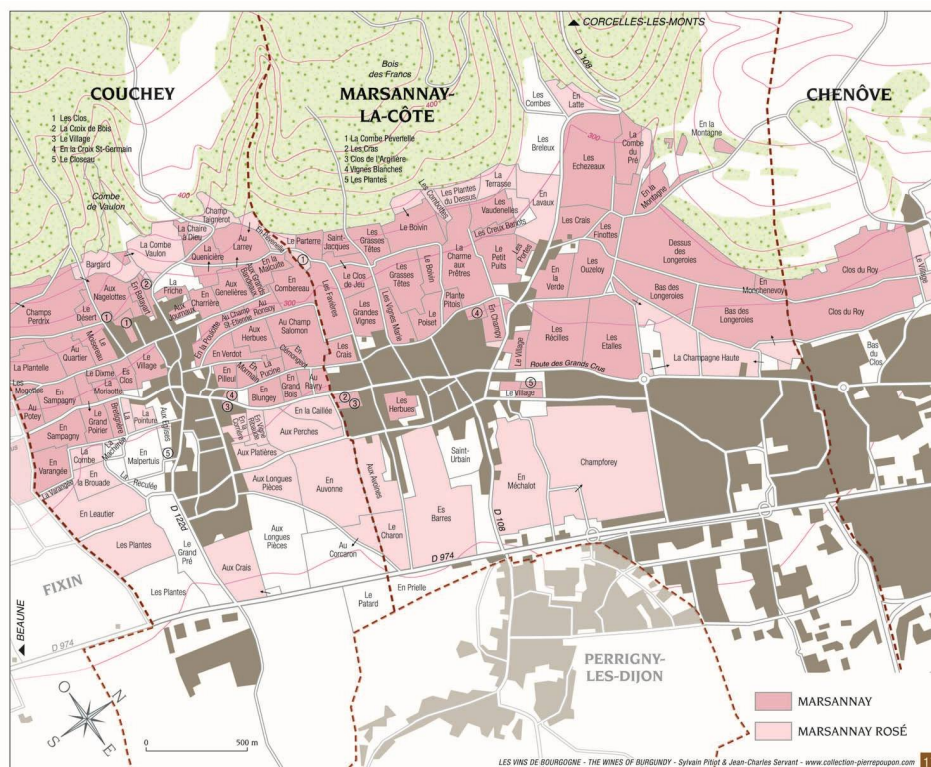
C'est la seule appellation à profiter des 3 couleurs : Rouge, Rosé & Blanc.

Deux parcelles, l'une de 70 ans, l'autre, de 25 ans, situées en haut de coteaux. Présence de calcaire à entroques (vase fossilisée) et un important taux d'argile.

Véritable trait de jonction entre la partie nord & sud de l'appellation.

Fermentation en vendange entière, pouvant aller jusqu'à 50% suivant la maturité.

Elevage pouvant aller de 24 à 36 mois dans des fûts de plusieurs années.



Vins gourmands, sur le fruit, aux notes généreuses de cerise un rien mentholé, la bouche en est gourmande et volumineuse avec une belle longueur en fin de bouche. Une certaine droiture qui rappelle son appartenance à la Côte de Nuits.

S'associe facilement à des viandes rouges, des poissons de rivières, des légumes grillés mais encore des fromages à pâtes molles.

Doté d'une bonne garde il dévoile facilement son potentiel après quelques années seulement.

