

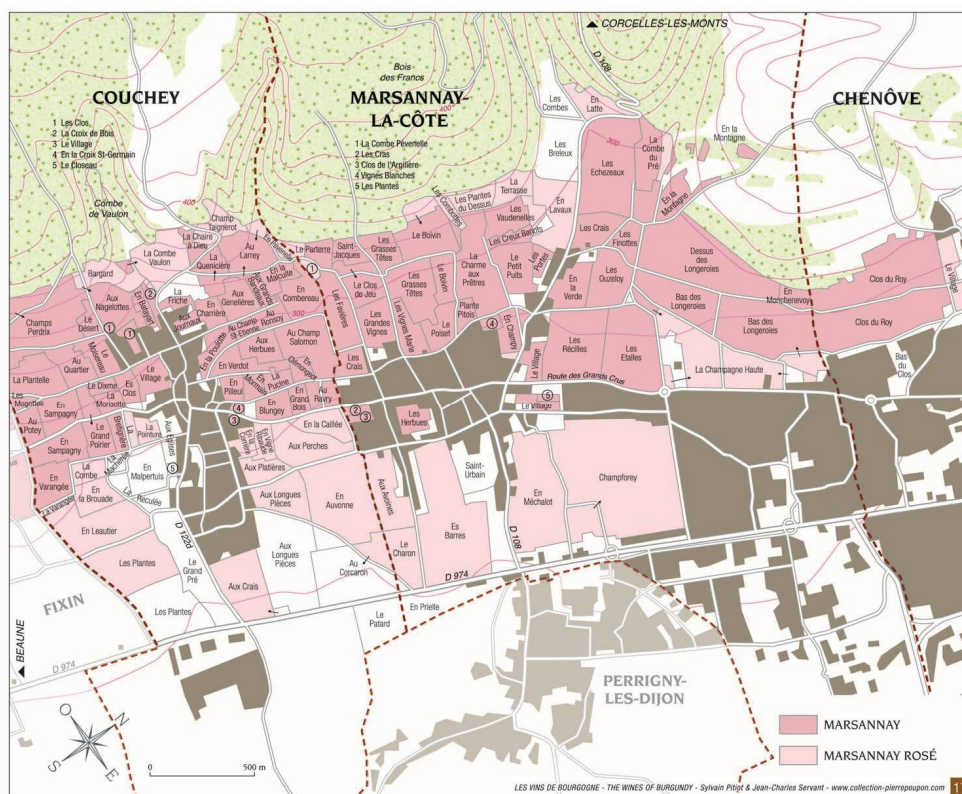
Marsannay Rouge

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.

Assemblage de différentes parcelles, sur la partie centrale de l'appellation, sur des calcaires à entroques essentiellement. Parcelles ayant entre 20 et 40 ans, avec un faible rendement.

Elevage en cuve sur 24 mois en moyenne pour garder à la fois l'empreinte du terroir et la fraîcheur des arômes de vendange.



De couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

S'accorde naturellement avec les viandes rouges comme une côte de bœuf, onglet à l'échalote... N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, voire une carpe farcie), légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes, fromages à base de lait de vache... Un vieux millésime comblera un épaisse, un munster ou tout autre fromage affiné.

