

Marsannay Rouge « Les Grasses Têtes »

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 VII^{ème} siècle, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. Les vins étaient présents sur la table de Louis XIV ou Louis XVI...

Selon certains dires, la dénomination « Grasses Têtes » viendrait de la présence de blocs rocheux qui composent le sous-sol de ce lieu-dit.

C'est sans doute ce qui donne l'esprit frais, salin et dynamique qui accompagne ce lieu-dit, avec une ambiance de coulis de fruits rouges lors des années chaudes.

Planté avec une variété de pinot que nous avons-nous même sélectionné de manière rigoureuse, et greffé sur de très vieux portes greffes, pour répondre aux enjeux climatiques.

Cette vigne, au fil des années dévoile tout son potentiel.

Un profil de vin qui vient ainsi compléter notre gamme de Grands Marsannay Rouge.

Pour accompagner ce profil, la vinification est restée longue avec une intervention minimum, très proche de l'infusion, avec un élevage en fût de 18 mois.

