

MARSANNAY LES DUCHESSES 2021 ROUGE

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02400-1.png

Petit vignoble très ramassé au sud de Dijon, plus précisément sur les villages de BROCHON et FIXIN.

Les sols sont très argileux avec en surface quelques graviers calcaires. Les coteaux sont exposés plein Est de 250 à 300 mètres d'altitude.

Accords mets et vins

Il est tout à fait normal que les viandes soient les premières à l'adopter : les terrines et pâtés, les abats rôtis ou poêlés, les viandes souples comme le porc rôti et le veau. Et les fromages à saveur soutenue : époisses, ami du chambertin.

Détails

Domaine : Jean-Philippe Marchand

Couleur : Rouge

Millesime : 2021

Degrès : 13 %

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côte-de-Nuits-Villages

Nom du Vigneron : Jean-Philippe Marchand

Caractéristiques

Terroir : Sols argileux, très peu calcaires

Cépage : 100% Pinot Noir

Vendange : Vendanges manuelles

Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours.

Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Ce vin brille des reflets pourpres du pinot noir, tirant souvent jusqu'au grenat intense (Cerise brillante).

Nez : Cerise, groseille et cassis avec des nuances de sous-bois, de champignon et d'épices comme la cannelle

Bouche : Vin large et puissant

Finale : Minéralité nette

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 13°C - 14°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png