

Château de Marsannay Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

In de neus aroma's van vers fruit, kers en kruidige tonen, maar ook lichte tonen van toast. In de mond is de wijn krachtig, stevig en complex met gesneden tannines door de rijping in eikenhouten vaten en een uitstekende afdronk.

Artikelnummer:	08104790
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Gevrey-Chambertin
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Complex, Aromatisch
Producent:	Château de Marsannay
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13.5%

Château de Marsannay is vernoemd naar de naam van het dorp waarin het zich bevindt. Het domein is eigendom van de familie Halley (Château de Meursault) en bezit 28 hectare met de beste “climats” van de appellatie Marsannay. Château de Marsannay heeft rijke terroirs met percelen in Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Clos de Vougeot, Echézeaux, Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel-Air, Champeaux en Vosné-Romanée En Orveaux. Daarnaast bezit het ook alle wijngaarden van de Hospices de Dijon in Côtes de Nuits en Côte de Beaune.

Om wijnen van topkwaliteit te produceren begint het werk in de wijngaarden die zorgvuldig worden onderhouden. De druiven worden met perfecte rijpheid geoogst en de wijnen worden per plot gevinifieerd om het terroir te respecteren. Anderhalf jaar na oogst worden de wijnen gebotteld om voor een langere tijd te kunnen rijpen op fles.

Château Marsannay exploiteert 2,08 hectare in de appellatie van Gevrey-Chambertin, verdeeld in 11 percelen (Champs-Chenys, Reniard, Es Murots, Puits de la Baraque, La Justice, Charreux, Pince Vin en Vosne) op de heuvel met verschillende grondsoorten, wat de complexiteit van deze cuvee verklaart. De expositie van de perecelen in oost en gesitueerd van de middelhoge helling naar beneden.

De druiven worden met de hand geoogst en gesorteerd. De koude maceratie vindt plaats in thermisch gereguleerde roestvrijstalen tanks en de fermentatie wordt af en toe onderbroken door push-downs om een zacht en volledige extractie te verkrijgen. De wijn rijpt zowel in nieuwe eiken vaten (35%) als in eiken vaten van één of twee jaar, voorafgegaan door een zachte mostpersing. In totaal rijpt de wijn 13 maanden in eikenhouten vaten en 3 maanden in een tank.

In de neus aroma's van vers fruit, kers en kruidige tonen, maar ook lichte tonen van toast. In de mond is de wijn krachtig, stevig en complex met gesneden tannines door de rijping in eikenhouten vaten en een uitstekende afdronk.

Perfect bij konijn met mosterdsaus, diverse vleesgerechten en barbecuegerechten.