

Château de Marsannay Vosne-Romanée En Orveaux 1er Cru

De kleur is diep donkerrood met ruby nuances. De neus en het palet zijn expressief, fijn en intens met tonen van rijp fruit, ondersteund door kruiden. De tannines zijn zijdezacht en smelten op je tong. prachtig!

Artikelnummer:	08101540
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Vosne-Romanée
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex, Aromatisch
Producent:	Château de Marsannay
Flesafsluiting:	Kurk
Cru:	Premier cru

Château de Marsannay is vernoemd naar de naam van het dorp waarin het zich bevindt. Het domein is eigendom van de familie Halley 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.

Afkomstig van En Orveaux, een klein ‘climat’ in het hart van de heuvel met oost / noord-oost exposure van ca. 30 hectare vlak voor Musigny Grands Crus en dicht bij Grands Echezeaux. De ondergrond bestaat uit goed doorlatende kalkstenen en rotsblokken door de erosie van het plateau. Het perceel Vosne-Romanée van Château Marsannay symboliseert de elegantie van wijnen uit de Côte de Nuits.

Perfect in combinatie met macarons van chocolade en limoen, Osso Bucco met olijven of een roerbakgerecht met kip.