# **MARSANNAY LES DUCHESSES 2021 ROUGE**

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



#### Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

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

## 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

# 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

## 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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\_300x100/logo campargue.jpg