

### LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

« Marceniacum » (IV<sup>ème</sup> siècle) serait sans doute la dérivation de « Marcenus », nom du propriétaire d'une villa romaine se trouvant sur le site. Ce vignoble appartenait auparavant aux moines de Bèze.

Exposition : Sud-Est

Sols : Bruns foncé, secs, marnes, argiles, cailloux, graviers

Cépage : Pinot Noir

#### *Caractéristiques de notre parcelle*

Superficie : 1 ha 85 a 44 ca [4,58 Acres]

Année de plantation : 1956, 1958, 1960, 1977, 1987, 2002



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaision, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



### DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis intense, ce Marsannay offre au nez un bouquet de fruits rouges tirant sur le pruneau. En bouche, il dévoile des notes fruitées, des tanins bien présents et une bonne persistance aromatique.

Accords : Terrine de chevreuil, camembert pané

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

