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

Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Jean-Philippe Marchand
Domaine : Jean-Philippe Marchand
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Côte-de-Nuits-Villages

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.