

MARSANNAY LA CÔTE



Surface Totale : 6,5 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

Age de la vigne : 40 ans

Taille : Cordon de Royat

Nature du Terroir : La vigne se trouve sur la commune de COUCHEY, sur un coteau exposé Est-Sud Est. Ici, les sols datent du jurassique moyen. On y trouve des grèzes litées, des calcaires à entroques ainsi que des marnes à oestra acuminata.

Vendange : manuelle exclusivement

Production moyenne : 1500 bouteilles

Caractères du vin : Cette vigne issue des coteaux de Couchey, au lieu-dit « En Sempagny » donne un vin fin, solide et structuré. Le nez est sur le fruit, porté par des notes primaires de fruits rouges et noirs comme la mûre. L'attaque en bouche révèle des tanins fermes mais élégants qui lui assureront quelques années de garde. C'est une très bonne entrée en la matière dans les vins rouges de la Côte de Nuits.

