ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Marsannay "En Ronsoy"

ROU141

Historique

Hervé Charlopin fait partie de ces gens qui ont un rêve et qui sont prêt à tous les risques pour l'atteindre. Ainsi en 1995 il investit tout ce qu'il a pour mettre la main sur 7 hectares de vignes à cheval sur Fixin et Marsannay. Tous les détails sont pensés, que ce soit le pieu pneumatique sur rail pour un pigeage parfait, le taux d'humidité contrôlé pour le chai à barriques en passant par le pressoir pneumatique pour respecter la délicatesse du pinot noir.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Charlopin
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Marsannay Blanc , lieu-dit En Ronsoy	**Conservation**	7 à 10 ans
Service	13°C		

Description

Oeil Robe dorée

Nez Arômes complexes conjuguant toute la gamme des agrumes et des fleurs blanches (aubépine, acacia). Notes briochées et de miel aux nuances de pain d'épices.

Bouche Ample et ronde avec une belle trame minérale, tout en longueur. Il peut se boire délicieusement dans sa jeunesse, mais révélera toute la typicité de son terroir avec le temps.

Accord mets/vin Boudin blanc aux pommes, tête de veau à la vinaigrette ou sauce ravigote, truite en gelée, volaille farcie au foie gras, poulet aux morilles, brochette de gambas grillées, cassolette ; escalope ou feuilletés de ris de veau, escargots, boudin au foie gras et il surprendra parfois accompagné d'un fromage persillé comme le Bleu de Bresse et les chèvres comme le crottin de Chavignol.

Commentaires Vinification : Récolte manuelle, tri du raisin, pressurage lent sur pressoir pneumatique en grappe entière. Débourbage du mout ensuite entonnage. Fermentation naturelle en fûts de chêne. Bâtonnage une fois par jour les quinze premiers jours après la fermentation, puis une fois par semaine sur un mois . Ensuite poursuite de l'élevage sur 12 mois. Mise en bouteilles par un prestataire pour assurer un parfait conditionnement. Sol : Calcaires à entroques – altitude 300 – milieu de coteau – pente 5% - Orientation : est - Age moyen de la vigne : 13 ans – densité de plantation : 10000 (pieds/ha).

En une ligne Du Bourgogne blanc comme on les aime avec de la concentration, de la finesse et des notes boisées associées à un élevage soignée en barriques.