ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Marsannay Es-Chezots

ROU172

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)**	pinot noir
Appellation	Marsannay, Lieu-dit Les Es-Chezots	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	15° à 17°C		

Description

Oeil Robe rubis

Nez Nez floral et aérien avec des notes de pivoine et d'épices

Bouche La bouche est ciselée avec une touche boisée et un grain du bois en finale de bouche, de la minéralité et salinité.

Accord mets/vin ils s'accordent naturellement avec les viandes rouges : Côte de boeuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche…. N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière (brochet, sandre, voire une carpe farcie), chop suey, légumes sautés…

Commentaires Marsannay est le village qui marque l'entrée Nord de la Côte d'Or lorsque l'on quitte Dijon, capitale de la Bourgogne et résidence des Ducs de Bourgogne. Il marque aussi le commencement de la route des Grands Crus qui suit l'autoroute A6 à travers la Côte d'Or. Ces vins ont la réputation d'être vifs et robustes, caractères qu'ils tirent d'un sol riche en fer. Les Vins de Marsannay ont été classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.
Le terroir des Es-Chezots, situé en bas de coteau, dans un secteur de combe, la ventilation permet aux raisins de garder un état sanitaire très satisfaisant et d'atteindre, dans le cas de vendanges tardives, des niveaux de maturité surprenants.

Altitude: 280 à 300 m
Sous-sol : Cailloutis de cône
Orientation est
Vendange manuelle
Fermentation traditionnelle en cuve ouverte
Élevage : 12 mois en fût de chêne

En une ligne