



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Marsannay

ROU144

### Historique

Le Domaine BART est né de la séparation du mythique Domaine Clair-Daü. Une moitié est allée à la famille de Bruno Clair et l'autre moitié à Jean Bart. Le domaine a donc été fondé sur de très bonnes bases. Depuis 1982, Odile et Martin Bart à force de travail acharné ont poussé le domaine encore plus haut en le plaçant parmi les références de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Fixin, Chambolle-Musigny et Santenay.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Bart
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	Marsannay	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans

### Service

#### Description

##### Oeil

Robe foncée

##### Nez

Le nez est assez floral mais plus axé sur des notes fruits noirs, le cassis par exemple.

##### Bouche

Belle finesse et rondeur. Les tanins sont déjà ronds et équilibrés malgré la jeunesse. Mais c'est un vin qui révèle une belle élégance et une certaine souplesse comme le veut le style du domaine.

#### Accord mets/vin

#### Commentaires

Parcelles : différents terroirs en appellation Marsannay majoritairement composés de sols type cailloutis de cône. Ce sont des sols drainants conférant de belles maturité. Rendement : 40 hl par hectare en moyenne Nature des sols : argilo- calcaire avec conglomérats et marne saumon. Pente : faible Exposition : sud-est Âge moyen des vignes: 45 ans Méthode culturale : taille Guyot simple, culture raisonnée peu interventionniste. Traitements en fonction de la pression mildiou et oidium. Aucun insecticide ou herbicides. Travail du sol par labour si nécessaire. En été, effeuillage de la face nord : cela consiste à retirer les feuilles devant les raisins face nord pour épaissir la pellicule des peaux et favoriser la circulation d'air dans le pied de vigne. On effectue également une vendange verte si nécessaire. Récolte manuelle. Vinification : 12 jours dont 6 jours à basse température : 10 à 12 °C pour tirer tout le potentiel fruité. Seul le SO2 est utilisé (pas de levures exogènes). Elevage de 12 mois en fûts dont 5 % fûts neufs puis 2 mois de cuve pour harmoniser la cuvée.

#### En une ligne