



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 'Les Vaudenelles'

ROU140

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Charlopin
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	Marsannay, lieu-dit Les Vaudenelles	<b>Conservation</b>	7 à 10 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

#### Oeil

Rubis-cerise noire aux reflets violets.

#### Nez

Un bouquet où dominent les petits fruits rouges. S'y ajoutent des effluves de réglisse et de sous-bois. L'élevage en barrique apporte quelques notes de tabac blond, fumé, poivre et cannelle.

#### Bouche

Attaque ample, soyeux, les tanins sont bien fondus et l'on retrouve bien son expression minéral. Finale fraîche et fruité

### Accord mets/vin

S'accorde naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf, onglet à l'échalote, steak d'autruche, le canard en magret ou grillé, le chapon, le lapin... N'hésitez pas non plus à le marier avec les poissons grillés. Les vieux millésimes apprécieront tous fromages affinés.

### Commentaires

Vinification : Récolte manuelle, tri du raisin, égrappage à 100% suivi d'une macération à froid de 5 jours. Un pigeage et un remontage par jour. Temps de cuvaison trois à quatre semaine suivant l'année. Pressurage pneumatique du raisin de cuve suivi d'une décantation d'une semaine sous atmosphère neutre. Ensuite entonnage et élevage en futs de chêne sur 12 mois. Sol : Marnes à Ostrea acuminata – altitude 300 à 312 m – dessus de coteau – pente 24% - Orientation : est Densité de plantation : 10000 (pieds/ha). Sucre résiduel : 1,4gr/L

### En une ligne

Le terroir des Vaudenelles, situé en haut de coteau, le sol y est pauvre en raison de la roche mère affleurante. Il donne un Marsannay tout en finesse et en élégance.