



Marsannay Rosé "Au Champ Salomon"

ROU157

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

Toujours parmi les meilleurs dans le Guide Hachette des vins.

Pays	France	Producteur	Domaine Charlopin
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Appellation Marsannay contrôlée	Conservation	2 à 3 ans
Service	10°C à 12°C (jamais froid afin de lui laisser exprimer tous ses arômes)		

Description

Oeil

Ornée d'une robe tirant sur la tonalité de groseille.

Nez

Les petits fruits rouges frais se ponctuent de douces nuance florales et d'épices chaleureuses encadrées d'une superbe minéralité.

Bouche

La bouche dévoile finesse, fraîcheur et complexité, portée par une minéralité renversante pour une superbe persistance finale.

Accord mets/vin Volailles et charcuteries (jambon persillé), fondue au vin rosé et viandes blanches

Commentaires Les Marsannay Rosés, exception culturelle bourguignonne, sont faits de fraîcheur aromatique et d'équilibre, gorgés de fruits rouges frais typiques du pinot noir.

En une ligne