



MAISON F. NOIROT

Crus de Bourgogne



Vins Rouges

Marsannay Village

Millésime : 2022

C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité. Malgré une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par différentes canicules. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux. Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de

l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.

Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité.

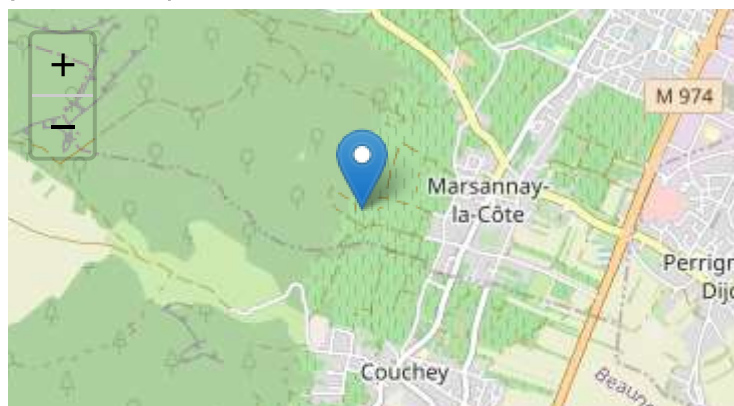



∨ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

SITUATION

Aux portes de Dijon, en Bourgogne, le vignoble de Marsannay marque l'entrée septentrionale de la célèbre Côte de Nuits. Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles.



 Leaflet | © OpenStreetMap

NATURE DU TERROIR

Le vignoble de Marsannay est planté entre 260 et 390 mètres d'altitude sur le coteau bourguignon, entaillé par de nombreuses combes. Son substrat géologique est constitué de calcaires, de marnes ou de sédiments composés de galets calcaires et d'argiles. Les couches horizontales de calcaires et de marnes fracturées forment des marches d'escalier larges de plusieurs centaines de mètres. L'intense fracturation de ces alternances argilo-calcaires a composé une véritable mosaïque géologique.

CARACTÈRE DU VIN

L'appellation Marsannay en rouge est de couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

CONSEIL CULINAIRE

Vin puissant en bouche il se marie bien avec le canard et un bon plateau de fromage. Le servir entre 14 et 16 degrés.