



MAISON F. NOIROT

Crus de Bourgogne



Vins Rouges

Marsannay Village

Millésime : 2023

Le millésime 2023 se distingue par une harmonieuse alliance entre maturité et fraîcheur. Malgré quelques épisodes climatiques contrastés, la vigne a su trouver son équilibre grâce à une maturation optimale. Le résultat est un vin riche en fruit, aux tanins soyeux et à la structure élégante, idéal pour une garde prolongée.

 RÉGION
BOURGOGNE

 CÉPAGE
PINOT NOIR

 MILLÉSIME
2023

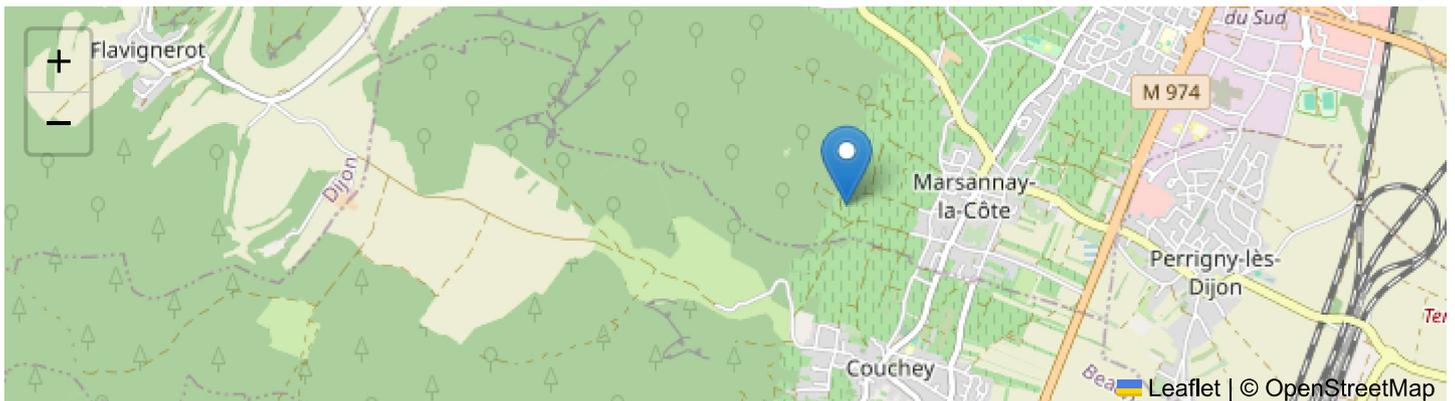
 SERVIR
ENTRE 14° ET 16°

∨ [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. La localisation permet de capter toute l'expression authentique du Pinot noir, révélant la vivacité et la complexité caractéristiques des vins de Marsannay.



NATURE DU TERROIR

Les sols, composés d'un subtil mélange d'argile et de calcaire, offrent une excellente capacité de drainage tout en retenant la chaleur nécessaire à une maturation harmonieuse. Cette synergie confère au vin une minéralité délicate et une profondeur aromatique remarquable.

VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi l'intégrité du fruit et l'expression fidèle du terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Le Marsannay Village 2023 se présente avec une robe rubis éclatante et vibrante. Son bouquet déploie une palette aromatique riche, mêlant des notes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) à des nuances épicées. En bouche, il offre une structure harmonieuse, des tanins soyeux et une finale persistante, annonçant un potentiel de vieillissement intéressant.

CONSEIL CULINAIRE

Idéal pour accompagner des plats de viandes rouges, un gibier raffiné ou encore un plateau de fromages affinés, ce vin s'accorde également avec des mets en sauce. Pour en apprécier pleinement les arômes, il est recommandé de le servir à une température d'environ 14 °C à 16 °C