



DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES LONGEROIYES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,02 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 45 ed i 55 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Coesistono tre entità geologiche distinte. Al culmine del climat, ad ovest, il calcare di Prémieux è costituito da abbondanti pietre leggere e un terreno molto sottile. Nella parte mediana il terreno più argilloso e più pesante è caratterizzato dalla presenza di marne. Il fondo del vigneto, ad est, è costituito da cailloutis (pietrame arrotondato) misto a limo apportato dall'Ouche quando il fiume utilizzava questo percorso, offrendo un terreno drenante molto adatto alla coltivazione della vite.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.

DEGUSTAZIONE

Il colore è molto intenso, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso è armonico, combinando brillantemente note fruttate, floreali e speziate. Il fruttato è delicato e spiccano felicemente i frutti rossi (ciliegia in particolare). L'entrata in bocca conferma l'ambizione di questo climat di competere con i più grandi! È fatto con grande purezza, combinando squisita morbidezza con superba consistenza. La bella viscosità che poi si dispiega rivela l'alta qualità dei suoi tannini, che genera una polpa vellutata e una lunghezza untuosa che si combina elegantemente con una mineralità vivace. È un vino molto bello! Si abbina perfettamente a piatti di alta cucina, carni rosse in umido, formaggi di carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.