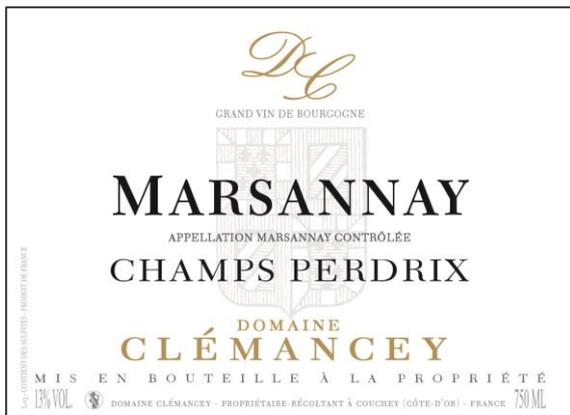


DOMAINE CLÉMANCEY

MARSANNAY CHAMPS PERDRIX



Superficie : 0.97 ha situé sur la commune de Couchey à l'extrême sud de l'appellation Marsannay, sur un coteau

Terroir : calcaire de comblanchien

Cépage : Pinot noir

Année de plantation : 1984

Viticulture : culture raisonnée à la vigne

Production annuelle : 3600 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles. Les raisins sont triés à la vigne, puis éraflés en totalité et encuvés. Après une macération à froid de quelques jours, ils fermentent pendant 12 à 15 jours. Pigeages et remontages sont effectués quotidiennement avec contrôle des températures. L'élevage se poursuit en fût durant 12 à 15 mois.

DÉGUSTATION ET SERVICE :

Caractères des vins : Vin de couleur soutenue, au bouquet de fruits rouges (fraise, griotte), et noires (cassis, myrtille). Vin de profondeur, concentré, où l'on retrouve la minéralité de ses sols calcaires. D'un bon potentiel de vieillissement, il peut se conserver jusqu'à 10 ans.

Accord mets vins : Parfait avec les viandes en sauce, le gibier et les fromages odorants

Domaine CLÉMANCEY
33 Rue Jean Jaurès - 21160 COUCHEY
Tél : 03 80 59 87 41 / 06 36 36 88 61

contact@domaineclemancey.com – site : www.domaineclemancey.com