



DOMAINE HUGUENOT

Marsannay

MONTAGNE, Rouge, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Vignes situées au nord de l'appellation - exposition sud

TERROIR

Terroir - Calcaires à oolithes blanches

A LA VIGNE

Certifié AB par Ecocert

Vendanges Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis tri minutieux manuel sur table vibrante et soufflante.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 1.35 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid pendant 7 à 10 jours avec 30 % de grappes entières

Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée puis élevage 12-15 mois en fûts de chêne.

Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.

Teneur en alcool : 13.3 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Vin expressif, épanoui et plein, sans aspérités, proche du raisin. Ce Marsannay présente un profil précoce et gourmand, enrobé d'une fine sucrosité moelleuse

Potentiel de garde : 3 à 5 ans, 5 à 10 ans

SERVICE

Température de service 15 à 17°C



ACCORDS METS-VINS

Les Marsannay rouges s'accordent naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche... N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière -brochet, sandre, voire une carpe farcie-, chop suey, légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes, fromages à base de lait de vache... Un vieux millésime comblera un époisses, un munster ou tout autre fromage affiné.

NOTRE ENTREPRISE

Vignerons depuis plusieurs générations -10ème-, le domaine s'est agrandi au fils du temps. Valérie et Philippe Huguenot, à la tête de cette entreprise familiale depuis les années 2000, soignent cet héritage avec leurs fidèles salariés. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 23 hectares de vignes, cultivées en agriculture biologique certifiée, et réparties sur les communes de Marsannay, Fixin et Gevrey-Chambertin. Du contenu au contenant, toute l'équipe œuvre chaque jour pour élever des vins de terroirs riches et



DOMAINE HUGUENOT
5 RUE DES CARRIERES, 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Tel. 03 80 52 11 56 - contact@domainehuguenot.com
domainehuguenot.com  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



DOMAINE HUGUENOT

Marsannay



MONTAGNE, Rouge, 2019

variés, toujours en quête de qualité.

Surface totale du domaine : 23,00ha

SIRET : 33981935100026 - **N° de FDA** : 19647938878 - **Principaux marchés** : France, USA, Chine, Canada Québec, Hong Kong, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique



DOMAINE HUGUENOT
5 RUE DES CARRIERES, 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Tel. 03 80 52 11 56 - contact@domainehuguenot.com
domainehuguenot.com  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.