



MARSANNAY ROUGE 2021 " LES RÉCILLES " DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Nuits
Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Note de dégustation :

Belle robe rubis brillante soutenue. Nez fin, puissant, présentant d'agréables notes de fruits des bois, de cerises noires souligné par un boisé fin et épicé. La bouche est riche et délicate, la trame tannique est d'un soyeux remarquable. La bouche est suave et juteuse. Un grand pinot noir de Bourgogne, gourmand à souhait.



Une belle expression de ce grand terroir Bourguignon dans une version

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges : magret de canard, filet pur de bœuf. Après vieillissement, sélection de fromages affinés (époisses, langres)

Commentaires du sommelier :

Véritable Porte d'entrée dans les vignobles de la Côte d'Or, Marsannay a cette particularité de produire des vins sur les trois couleurs. Le rouge prendra volontiers des airs de Fixin et de Côte de Nuits. Cette cuvée Bio " Les Récilles " possède des tanins très fins et une grande souplesse ainsi qu'une pureté aromatique remarquable. Laissez vous surprendre par cette appellation encore trop méconnue et vous ne serez pas déçus !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

