



MARSANNAY BLANC 2023 " LES VIGNES MARIE " DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE / BIO

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

Note de dégustation :

Robe jaune pâle brillante. Le nez est raffiné et évoque un caractère boisé délicat (pain grillé, bois de chêne, toast, fumé) et des arômes de fruits secs (noisette) et de fruits blancs (pomme jaune, poire). En bouche, ce vin a beaucoup de caractère. Il est sec, riche, avec du gras et de l'ampleur. Cette belle structure est cependant très bien équilibrée par une fraîcheur soutenue et une tension bien présente jusqu'en finale. Les arômes fruités et grillés sont aussi bien présents en bouche. C'est donc un grand vin complexe,

Température de service : Entre 10 et 12 C°

Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Poisson en cuisson meunière ou au four (sole, turbot, saint Pierre), homard grillé. Viande blanche rôtie. Fromages de brebis (Ossau Iraty)

Commentaires du sommelier :

Splendide Marsannay blanc signé Eric Guyard, talentueux vigneron à la tête de ce domaine familial depuis 2006. Sept générations se sont succédées ici pour produire des vins remarquables en Côte de Nuits dont cette curiosité blanche issu d'une parcelle de chardonnay aux portes du village de Marsannay-la-Côte, sur le lieu-dit Les Vignes Marie. Une culture en bio et un élevage en fûts de 12 mois (dont 30% de fûts neufs) font les particularités de cette cuvée. En dégustation, on découvre un grand vin complexe, finement boisé et possédant un équilibre remarquable.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

