



DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES BOIVINS



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

0,36 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 50 ed i 70 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Il suolo è caratterizzato da una grande diversità geologica, con fasce di terreno diverso che si susseguono dall'alto verso il basso del vigneto. Il lieu-dit è caratterizzato da una natura molto calcarea del sottosuolo, sia il Calcare Comblanchien della parte superiore e inferiore, sia il Calcare Entroques della parte mediana. Una sottile striscia di Marne ad Ostrea acuminata (nobili fossili marini che contribuiscono a raffinare gusto-olfattivamente i vini) si trova nel terzo superiore della località. I suoli sono piuttosto sottili e sassosi a Ovest, in cima al colle, più fitti e argillosi a Est, a valle.

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 molto intenso è un bel rubino scuro. Il naso distinto esplora la gamma della frutta matura, della frutta nera e delle spezie. Al palato il vino si dispiega con una bella trama vellutata, sorretta da tannini molto morbidi. È un vino di ottimo equilibrio, con molto volume, freschezza e grande finezza. La viscosità molto vivace si unisce a rotondità e potenza, senza pesantezza. Il potenziale di longevità di questi vini è eccellente. L'abbinamento sarà perfetto con piatti di alta gastronomia: belle carni al sugo, una costata di manzo o con midollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.