



Marsannay AOC

Sampagny, Domaine Les Astrelles

Autrefois moquée, aujourd'hui recherchée

Beschreibung:

Marsannay est la commune la plus au nord de la célèbre Côte d'Or en Bourgogne - Dijon, très appréciée des gourmets du monde entier, n'est qu'à deux bonnes heures de marche. Autrefois, le pinot noir n'atteignait souvent pas ici sa maturité optimale, mais cela s'est inversé avec le changement de climat, les bons terroirs sont désormais très recherchés ici. Un nouveau nom dans cette région est la famille Chapier, qui a acquis un domaine viticole avec de vieilles vignes de Pierre Naigeon, le « vieux maître ». Mais ce qui est plus important, c'est l'homme qui les conseille : Julien Millet, fils du spécialiste de la Bourgogne François Millet, qui a travaillé de nombreuses années au légendaire domaine Comte de Vogue à Musigny. Sous la direction de Julien, le niveau élevé des vins s'est encore nettement amélioré ; désormais, tout est cultivé et élevé en biodynamie, non collé après une longue période de macération et mis en bouteille sans filtration. Le Marsannay brille d'un rouge violacé dans le verre et dégage immédiatement un délicat parfum de cerise et de groseille. La cerise se poursuit en bouche, des tanins mûrs créent une belle texture, du pinot avec une grande présence, mais qui n'a pas l'air trop extrait, à la fois encore jeune et au début de son évolution. L'époque des vins rouges immatures dans le nord de la Bourgogne est définitivement révolue - en tout cas pour le Domaine Les Astrelles.

Degustationsnotiz:

Joli pourpre-grenat. Bouquet marqué par les baies rouges, les herbes et la réglisse. Élégant et d'une grande finesse en bouche, il est également ample, ferme et persistant. Très beau fruit juteux de baies rouges, de framboises et de cerises, sur de sublimes herbes épicées. Un agréable pinot noir, très gourmand qui peut s'apprécier sur sa jeunesse et conviendra parfaitement à la garde. Longue finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cnuit
Produzent:	Domaine Les Astrelles
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.