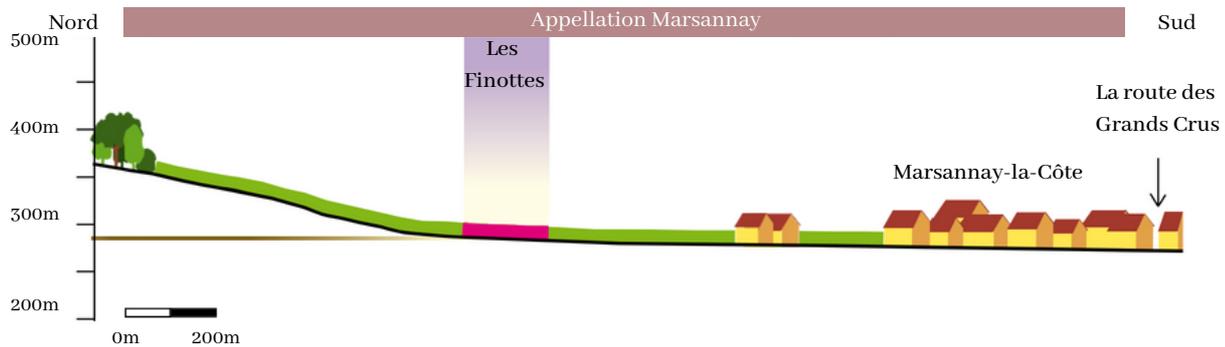


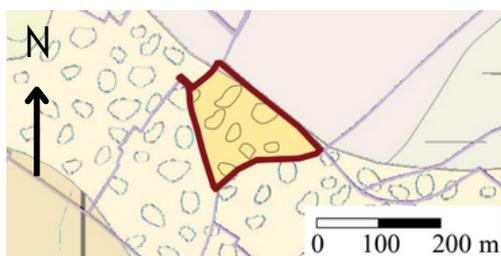


Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole, Au débouché d'importantes vallées sèches (combes) au nord-ouest du village de Marsannay-La-Côte, Les Finottes s'étendent presque à plat, de 287 à 291 mètres d'altitude (941 à 954 pieds), avec une moyenne à 289 m (848 pieds). La pente est très faible (1 à 2%). Le climat est exposé au Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Les Finottes s'étalent sur les cailloutis mêlés d'argiles du cône alluvial qui s'est largement épandu au débouché des combes au Nord-Ouest du village de Marsannay-La-Côte. Ce matériau est un excellent substrat pour la culture de la vigne.

L'histoire

Le nom Les Finottes fait référence à la configuration de la parcelle. Les Finottes est issu de «fin», «finage», dans le sens de limite de terroir. L'emploi de l'article «les» dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil.

Les vins

Vin rouge



La robe est de couleur rubis pale.

Le nez s'ouvre dans un registre floral (violette), fruité (cerise).

La texture en bouche, satinée, veloutée, est construite sur l'élégance, la finesse, plus que sur la consistance. Le registre floral domine celui des fruits et des épices, avec des tanins très peu présents.

Température de service : 15 à 17 °C

