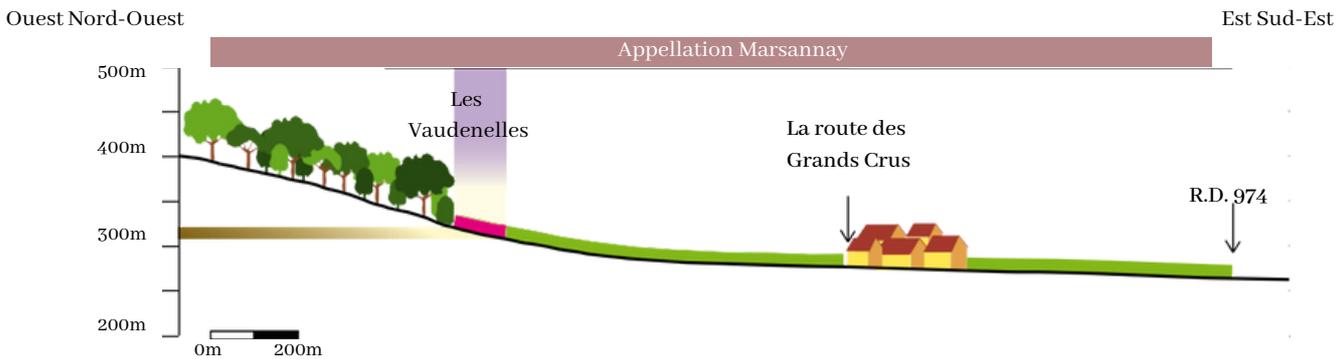


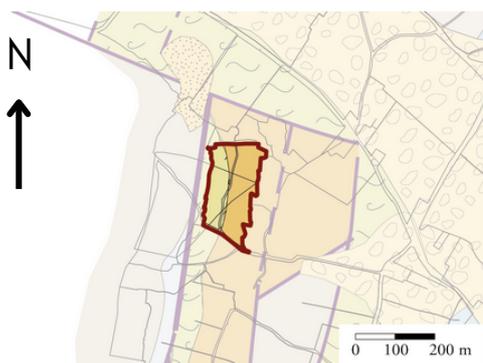


Le paysage



Situé tout en haut du coteau viticole, à l'ouest du village de Marsannay-la-Côte, Les Vaudenelles s'étendent de 299 à 319 mètres d'altitude (moyenne 309 m). La pente est significative en bas (9%) à forte en haut (17%) avec une valeur moyenne de 12%. Le climat est orienté au Sud Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Le lieu-dit « Les Vaudenelles » est composé de deux entités géologiques. Le sous-sol en haut du "climat" est constitué de **Marnes à *Ostrea acuminata***, avec d'innombrables coquilles de petites huîtres accumulées en épais bancs calcaires. La partie basse repose sur les calcaires ocre du au sommet de la formation du **Calcaire à Entroques**.

Les sols, de faible épaisseur en raison de la position du lieu-dit en haut du versant viticole, sont calcaires et argileux, en raison de la nature des roches mères.

L'histoire

Le nom Vaudenelles n'a pas une origine claire et facilement explicable. Le radical du nom semble se détacher, il semble se rattacher à la série des «Vau-» signifiant «creux», mais la topographie contredit cette hypothèse vu la position en haut du coteau viticole. Le nom a probablement été déplacé lors d'une mise à jour d'un cadastre ancien.

Les vins

Vin rouge



La robe, rubis clair, s'orne d'une brillance éclatante. Le nez est ouvert, marqué par des notes de fruits rouges.

En bouche, la fraîcheur domine. L'acidité est présente, les tanins sont souples et le vin reste sur la finesse.

Le vin s'accorde parfaitement avec des viandes pauvres en protéines, comme le mignon de porc ou le carré de porc. La vivacité révèle le gras du cochon. Le fromage de Citeaux convient également parfaitement.

Température de service : 15 à 17° C.

