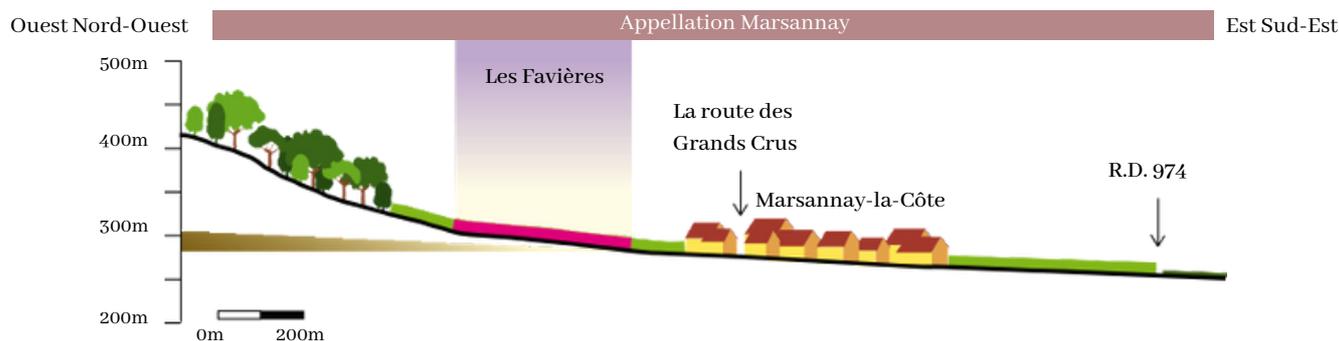


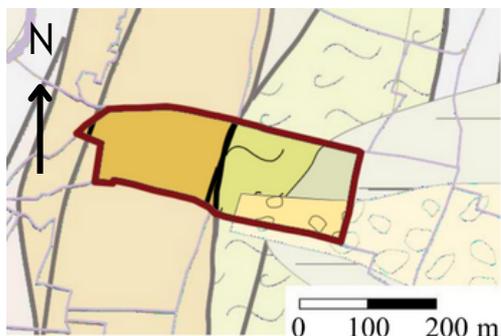


Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole, à l'ouest du village de Marsannay-La-Côte, Les Favières s'étendent de 287 à 305 mètres d'altitude (941,60 à 1000,66 pied). La pente est faible à significative, de 2 à 6%, (moyenne de 2%). Le climat est exposé à l'Est Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Les Favières possèdent deux entités géologiques distinctes. Le Calcaire à Entroques constitue le sous-sol de la moitié haute du lieu-dit. La partie basse du climat est essentiellement marneuse. Des Marnes à *Ostrea acuminata* sont recouvertes par des argiles rouges et par la partie amont du cône alluvial épandu au débouché de la combe Pévenelle, composé de cailloux mêlés d'argile.

Les sols peuvent être localement relativement épais, riches, mêlant pierres, limons et argiles.

L'histoire

La culture des fèves, bien attestée à l'époque médiévale et moderne, a donné son nom au lieu-dit Les Favières. 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. Jules Lavalley cite le lieu-dit Les Favières en 1855 comme étant cultivé en plants fins (Pinot Noir).

Les vins

Vin blanc



De ce lieu-dit naît un vin blanc de haute facture. La robe est brillante, limpide, d'un bel or teinté de vert. L'entrée en bouche est ample, pour une belle consistance qui se déroule harmonieusement et finit sur une finale saline, très sapide. Grande persistance aromatique sur les notes florales, fruitées et épicées.

Un très beau vin, compagnon idéal du bar de ligne, par exemple.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



Avec sa très belle robe rubis foncé, aux délicats reflets violines dans sa prime jeunesse, ce vin ouvre le bal avec un nez intense et élégant, jouant sur la palette aromatique des fruits noirs comme des épices, avec même quelques touches florales, comme la violette. L'entrée en bouche se déroule sur une bonne ampleur, avec des tanins bien présents, mais suffisamment enrobés, qui soulignent sa texture bien tramée. Le vin joue plus sur la texture que la consistance, avec une belle rondeur et une longueur remarquable.

On lui associera volontiers les viandes blanches ou les fromages à croûte fleurie.

Température de service : 15 à 17 °C

