



Commune
Chenôve, Marsannay-la-Côte, Couchey



Superficie
466.9 ha (dont 98.2 ha en AOP Marsannay rosé et 368.7ha en Marsannay rouge blanc ou rosé)



Production uniquement de Marsannay rosé



Potentiellement production de Marsannay rosé



Cépage
Pinot noir

Le paysage

Les zones exclusivement en appellation Marsannay rosé sont principalement situées en bas du coteau viticole, plus rarement en haut. Comme les lieux-dits en appellation Marsannay rouge et blanc peuvent également fournir le pinot noir pour ce vin rosé, c'est donc toute l'appellation qui est concernée, du bas en haut du coteau, de 250 à 390 mètres d'altitude, avec des pentes nulles à très fortes, et une exposition dominante à l'Est et au Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Les Marsannay rosé sont issus d'une large gamme de sous-sols, parfaitement représentative de l'appellation. Sur les versants, les différents calcaires d'âge Jurassique affleurent, avec localement des marnes, le tout parfois recoupé par des failles ou recouvert par des éboulis de graviers calcaires anguleux.

Les cailloutis mêlés d'argiles des cônes alluviaux largement épandus au débouché des vallées et de l'ancien lit de l'Ouche dominant au pied du relief. Ces matériaux qui combinent des capacités très drainantes et de l'argile assurant le stockage de l'humidité sont un excellent substrat pour la culture de la vigne. à l'Est, des marnes très calcaires constituent le sous-sol entre les épandages alluviaux.

L'histoire

Le Marsannay rosé est le seul rosé de Bourgogne à pouvoir revendiquer une AOP communale, car tous les autres vins rosés de la région sont produits en bourgogne rosé. Créé en 1919 par Joseph Clair, le Marsannay rosé est produit avec du pinot noir. La vinification se fait à partir d'un jus obtenu par pressurage direct ou d'une saignée. L'élevage s'effectue en cuve ou en fûts pour une durée de 6 à 24 mois selon les vinificateurs.

Les vins

Vin rosé



La robe de ce rosé, limpide et brillante, nette et franche, attire l'œil par sa belle couleur œil de perdrix avec des reflets saumon. Le nez, élégant et frais, couvre les registres fruité, floral et épicé, avec une présence nette de pêche blanche. En bouche, l'attaque est franche, sur des notes de pêche, souple et vive dans le même mouvement, avec une jolie vinosité qui en fait un rosé à déguster pour lui-même ou au cours d'un repas.

Ce vin s'appréciera dans sa jeunesse, avec de la charcuterie de belle facture, une viande blanche aux aïelles, des viandes grillées, mais aussi le crabe ou le rouget, et sublimera une terrine de poisson aux baies roses.

Température de service : 12 °C.

