

Marsannay Village "Clos du Roy"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Parmi les vins blancs de Marsannay, le Clos du Roy étonnera par ses notes d'agrumes, de miel et de fleurs blanches (aubépine, acacia).

La bouche, ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, sa longueur, sa souplesse et son gras vous inciteront à la dégustation, mais votre patience sera récompensée après 2 années de garde.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	301 ha 09 a 10 ca
Superficie en production au domaine	42 a 00 ca
Sol	Argilo-calcaire
Encépagement	100 % Chardonnay
Age moyen de la vigne	40 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	Non égrappé
Elevage	½ muids