



# DOMAINE HUGUENOT

## Marsannay

### HERITAGE, Rouge, 2019



#### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Plusieurs parcelles sur Marsannay la Côte

#### TERROIR

Majorité de Calcaires à entroques, mais aussi des Marnes à Ostréa et des cailloutis calcaires

#### A LA VIGNE

Certifié AB par Ecocert

Vendanges manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.

**Cépages :** Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 4.80 ha - **Age moyen des vignes :** 50 ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid pendant 7 à 10 jours avec 30 % de grappes entières

Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée puis élevage 12-15 mois en fûts de chêne.

Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Des notes de groseille, de fruits rouges -griotte, fraise...- et d'épices douces introduisent ce vin. Une belle précision et un grand respect du fruit le rendent assez éclatant, vigoureux et bien construit. L'attaque en bouche, puissante et généreuse, s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans

#### SERVICE



Température de service 15 à 17°C

#### ACCORDS METS-VINS

Les Marsannay rouges s'accordent naturellement avec les viandes rouges : côte de bœuf à la moelle, onglet à l'échalote, steak d'autruche... N'hésitez pas non plus à les marier avec des poissons de rivière -brochet, sandre, voire une carpe farcie-, chop suey, légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes, fromages à base de lait de vache... Un vieux millésime comblera un époisses, un munster ou tout autre fromage affiné.

#### NOTRE ENTREPRISE

Vignerons depuis plusieurs générations -10ème-, le domaine s'est agrandi au fils du temps. Valérie et Philippe Huguenot, à la tête de cette entreprise familiale depuis les années 2000, soignent cet héritage avec leurs fidèles salariés. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 23 hectares de vignes, cultivées en agriculture biologique certifiée, et réparties sur les communes de Marsannay, Fixin et Gevrey-Chambertin.

DOMAINE HUGUENOT  
5 RUE DES CARRIERES, 21160 MARSANNAY-LA-COTE  
Tel. 03 80 52 11 56 - contact@domainehuguenot.com  
domainehuguenot.com  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE HUGUENOT

Marsannay



HERITAGE, Rouge, 2019



Du contenu au contenant, toute l'équipe œuvre chaque jour pour élever des vins de terroirs riches et variés, toujours en quête de qualité.

**Surface totale du domaine** : 23,00ha

**SIRET** : 33981935100026 - **N° de FDA** : 19647938878 - **Principaux marchés** : France, USA, Chine, Canada Québec, Hong Kong, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique

DOMAINE HUGUENOT  
5 RUE DES CARRIERES, 21160 MARSANNAY-LA-COTE  
Tel. 03 80 52 11 56 - [contact@domainehuguenot.com](mailto:contact@domainehuguenot.com)  
[domainehuguenot.com](http://domainehuguenot.com)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.