

# Marsannay rouge « Les Etales »

2017

*Les Etales signifient "terrains plats". Exposée sud-est, en dessous des Longerois, cette vieille vigne située sur une terre parsemée de petits cailloutis d'alluvions (calcaire de cône) bénéficie d'un excellent drainage naturel.*

**Dégustation :** Au nez, riche et expressif, il offre une palette de fruits frais tels que la groseille et la cerise. En bouche, ce vin soyeux, généreux, souple et rond séduit immédiatement. La finale est élégante et raffinée.



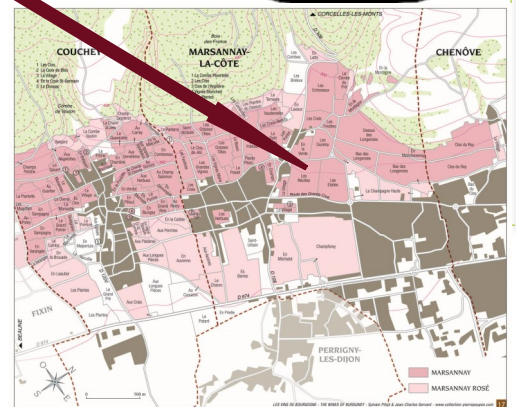
<b>Altitude</b>	270 mètres
<b>Cépage</b>	Pinot noir
<b>Plantation des vignes</b>	1969
<b>Densité de plantation</b>	10000 pieds /ha
<b>Rendement maximum</b>	49 hl/ha
<b>Taille</b>	Guyot / Poulard
<b>Conduite culturale</b>	Lutte raisonnée et la prophylactique
<b>Vendanges manuelles</b>	Tri à la vigne, en petites caisses
<b>Vinification traditionnelle</b>	Egrappage total avec levures indigènes 20-25 jours de macération
<b>Durée de l'élevage</b>	14-16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs)
<b>Mis en bouteilles</b>	Par gravité en bouteille de 75 cl
<b>Temps de garde</b>	10 ans maximum avec sulfites



**Température de service** 16-17 °C

**Alliances culinaires :** Nous le conseillons à déguster des viandes traditionnelles blanches et rouges. Il est également parfait pour des filets de poissons ou de l'épouisse

**Idée de recette :** Cailles aux raisins ou canard aux pruneaux, accompagné de petits légumes cuisinés



**Domaine viticole Isabelle LIPPE - 1, rue de Fontenotte 21220 Brochon par (Gevrey-Chambertin)**

Tèl. 33 (0)6.32.45.81.57

Email: [domaine.isabelle.lippe@gmail.com](mailto:domaine.isabelle.lippe@gmail.com)

Web: [www.domaine-isabelle-lippe.fr](http://www.domaine-isabelle-lippe.fr)