



Aux portes de Dijon, les Longeroies est le village le plus au Nord de la Côte de Nuits. L'appellation Marsannay, en plein renouveau, se distingue par la qualité des vins produits et le travail de jeunes vignerons réputés. Le climat des Longeroies, le plus qualitatif de Marsannay, s'impose comme fer de lance du combat mené par les vignerons de Marsannay pour faire classer certaines parcelles en 1er cru par l'INAO. Comment refuser à ce grand terroir une classification qu'il mérite !

TERROIR

Une légère pente, une très bonne exposition et la complexité des sols confèrent au Marsannay Decelle & Fils, une grande finesse d'expression.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin a été récolté à la main, à pleine maturité, trié sur table, égrappé puis vinifié en grains entiers. Le raisin est pigé manuellement et suivra une macération d'environ 3 semaines en cuve. Après un pressurage soigné pour n'extraire que le meilleur, le Marsannay Decelle & Fils a été élevé en fûts dont 30 % de fûts neufs pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Il se caractérise par un bouquet puissant de pruneaux et de mures et évoluera avec le temps vers des notes de fruits secs et de vanille. Le bois est remarquablement fondu. La bouche est souple et les tannins bien intégrés. Sa chair en fait un vin très gourmand.