



*Marsannay*  
*Les Finottes*  
*Rouge*  
*2003*  
*Domaine Bart*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Marsannay
<b>Encépagement :</b>	100 % Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire sablonneux
<b>Situation :</b>	Sortie de combe Est-Ouest
<b>Production moyenne :</b>	5500 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Macération préfermentaire à froid (égrappage total, pigeage) cuvaision longue
<b>Elevage :</b>	18 mois en fûts d'au moins 1 vin
<b>Vinificateur :</b>	Martin Bart
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Bart

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe claire grenat / cerise, bel éclat.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est fin, il libère des senteurs de cerise griotte, de réglisse. A l'aération l'ensemble gagne en intensité et élégance.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est tendre et intense. En bouche, le vin présente une structure délicate qui s'accompagne d'un fruité éclatant et frais. La finale est marquée par des tanins fins.
<b>Global :</b>	Un Marsannay tout en finesse et un fruit parfaitement en corrélation avec son terroir de limons et de graves.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	14.40 €TTC – <b>Tarif Club : 12.90 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Bœuf en gelée, fromage de tête, pot au feu
<b>Service :</b>	Servir à 17 – 18 °C et laisser le vin s'aérer dans le verre