



*Marsannay  
Pinot Beurot  
2004  
Domaine Fougeray de Beauclair*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne Côte de Nuits
<b>Appellation :</b>	AOC Marsannay
<b>Encépagement :</b>	Pinot Beurot
<b>Age moyen des vignes :</b>	7 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	En coteaux
<b>Production moyenne :</b>	2000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve thermo-régulée
<b>Elevage :</b>	3 mois en fûts de 4 à 5 vins
<b>Vinificateur :</b>	Patrice Ollivier
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Fougeray de Beauclair

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune dorée.
<b>Olfactif :</b>	Le 1 <sup>er</sup> nez impose un élevage très présent. A l'aération, le boisé (beurré) laisse apparaître quelques notes de miel et de résine de sapin. L'ensemble a besoin d'aération.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est ample et grasse avec beaucoup de corps en milieu de bouche. Une fine acidité rafraîchit alors la bouche et laisse place aux saveurs perçues au nez (léger grillé).
<b>Global :</b>	Un pinot beurot qui ne peut pas renier ses origines bourguignonnes et qui ressemble beaucoup au cépage chardonnay.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	16.50 € TTC – <b>Tarif Club : 14.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Terrine de poissons
<b>Service :</b>	A carafer 1/2 heure avant de servir à 12°C