



# *Marsannay*

## *« Au Champ Salomon » 2005*

### *Domaine Charles AUDOIN*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Bourgogne Côte de Nuits
<b>Appellation :</b>	Marsannay
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	63 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Sud-Est en milieux de coteaux
<b>Production moyenne :</b>	2 400 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, égrappage total
<b>Elevage :</b>	12 mois d'élevage en fûts (20 % en fûts neufs) puis un an en cuve avant la mise en bouteille
<b>Vinificateur :</b>	Cyril AUDOIN
<b>Propriétaire :</b>	Famille AUDOIN

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe grenat à léger reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Un panier de fruits rouges caractérise le nez de ce vin. On distingue des notes de cerise, de cassis, de fraises sauvages et de prunelles. Quelques parfums floraux (de violette) et d'épices (poivre blanc), complètent cet ensemble pur et aérien.
<b>Gustatif :</b>	La bouche démarre avec du volume et un beau toucher soyeux. La matière est belle et dépose des tanins fins et racés. Fraîche et longue, la finale prolonge les arômes de fruits perçus au nez avec une discrète touche de minéralité.
<b>Global :</b>	La finesse du Pinot Noir s'exprime à merveille dans ce vin où l'équilibre domine. Encore un peu ferme à ce jour, il ne demande que quelques années de garde pour s'harmoniser.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008 - 2020
<b>Accords mets - vin :</b>	Lapin à la moutarde à la violette
<b>Service :</b>	Servir à 17° C