

Domaine DEREY

VIGNERONS DEPUIS 1650

MARSANNAY



Cépage : Pinot Noir

Surface : 0.5 Ha

Age de la vigne : 25 ans

Parcelles : Crais, Herbus, verdots

Type de sol : Assemblage de parcelles situées sur le village de Couchey et Marsannay. Dominance argilo calcaire et Marnes.

Elaboration : cuvée égrappée à 80%, extraction douce afin de réveiller des tanins fins et soyeux.

Élevage de 12 mois maximum en fûts de chêne. Nous utilisons des fûts anciens pour ne pas marquer ce vin d'un bois trop agressif.

Caractéristique Organoleptique : Des notes de fruits rouges, un ton légèrement boisé donne à ce vin l'expression et le caractère de nos climats bourguignons.

Ce vin aux tanins soyeux pourra être dégusté dans sa jeunesse mais sera apprécié après 2 à 3 années de garde.

Domaine DEREY

VIGNERONS DEPUIS 1650

MARSANNAY

Grape Variety: Pinot Noir

Surface : 0.5 Ha

Age of the vine: 25 years old

Plots: Crais, Herbus, verdots

Soil type: A collection of plots located in the village of Coucheay and Marsannay. Dominance of clay-limestone and Marls.

Elaboration: 80% destemmed cuvée, gentle extraction to awaken fine and silky tannins.

Aged for a maximum of 12 months in oak barrels. We use old barrels so as not to mark this wine with too aggressive wood.



Tasting Notes : Notes of red fruits and a slightly woody tone give this wine the expression and character of our Burgundian climates.

This wine with silky tannins can be enjoyed in its youth but will be appreciated after 2 to 3 years of cellaring.