

Domaine DEREY

VIGNERONS DEPUIS 1650

MARSANNAY LES GENELIERES

Surface : 0.3704

Age de la vigne : 40 ans

Cépage : Pinot noir

Type de sol : Le sous-sol du lieu-dit Les Genelières est constitué essentiellement de calcaire. En haut, le Calcaire de Comblanchien est localement recouvert d'éboulis de graviers appelés grèzes litées. Dans la partie médiane, le Calcaire de Prémieux constitue le sous-sol. Dans la partie basse du climat, le calcaire à Entroques très présent affleure sur plus de la moitié du climat.

Les sols minces et caillouteux en haut du coteau s'épaississent vers le bas du versant.

Elaboration : Les vendanges manuelles nous permettent de rentrer des raisins préalablement triés. Cette cuvée a été élaborée 80% en vendanges entières en 2018. S'en suit un élevage de 18 mois en fûts avec 60% de fûts neufs.

Dégustation : Le nez se déploie avec une grande netteté sur des arômes de cerises, de fruits compotés tout en ayant une touche vanillé. L'entrée en bouche est vive et souple dans le même mouvement.

La longueur et la persistance aromatique attestent le potentiel qualitatif de ce terroir étayé par un élevage sous-bois avec une bonne proportion de fûts neufs.



Domaine DEREY
1 Rue Jules Ferry 21160 COUCHEY
FRANCE
www.dereyf.com

Domaine
DEREY

VIGNERONS DEPUIS 1650

MARSANNAY LES GENELIERES

Area: 0.3704

Age of the vine: 40 years old

Grape variety: Pinot noir

Soil type: The subsoil of Les Genelières is mainly composed of limestone. At the top, Comblanchien Limestone is locally covered with gravel scree called bedded grèzes. In the middle part, the Premeaux Limestone is the subsoil. In the lower part of the climate, the Entroques limestone is very present and outcrops over more than half of the climate.

The thin, stony soils at the top of the hillside thicken down the slope.

Elaboration: The manual harvest allows us to bring in grapes that have been previously sorted. This cuvée was made 80% in whole harvests in 2018. This is followed by 18 months of ageing in barrels with 60% new barrels.

Tasting notes: The nose is very clear with aromas of cherries and stewed fruit, with a touch of vanilla. The entry in the mouth is lively and supple in the same movement.

The length and aromatic persistence attest to the qualitative potential of this terroir, supported by an undergrowth ageing process with a good proportion of *new barrels*.



Domaine DEREY
1 Rue Jules Ferry 21160 COUCHEY
FRANCE
www.dereyf.com