



**Producteur :** Domaine Marc Roy

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 148.50 \$

**Appellation :** Marsannay

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Alexandrine Roy

**Géologie du sol :** Les sols sont peu profonds et riches en pierres calcaires claires

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

**Âge moyen des vignes :** 70 ans

**Vinification :** Une fois récoltés à la main, les raisins soigneusement triés et égrappés sont vinifiés de manière traditionnelle et peu interventionniste en fût

**Élevage :** 18 mois en fûts de chêne en partie neufs

**Aspect gustatif :** C'est un blanc généreux, mais avec une acidité adéquate pour équilibrer la générosité du fruit

**Conservation :** À boire en jeunesse ou à coucher en cave

### Le domaine :

Le vignoble du domaine Marc Roy, situé à Gevrey-Chambertin -au cœur de la Côte de Nuits-, se compose de 4 hectares de vignes divisé en 12 parcelles; 3.5 hectares sont planté en Pinot noir pour produire le prestigieux Gevrey-Chambertin, et le reste en Chardonnay pour l'élaboration du rare Marsannay blanc "Champs Perdrix ". La parcelle destinée à l'élaboration de cette cuvée se situe dans le coin le plus au sud-ouest de Marsannay, attenant à l'appellation de Fixin. La vigne est planté à une altitude imposante s'approchant des 400m ce qui permet d'obtenir un Chardonnay très lumineux et d'autant minéral et au caractère racé. Enfin, les vignes sont conduites de manière rigoureuse tout au long de l'année afin de produire des raisins d'une qualité optimum.