

AOP Marsannay En Champs Perdrix



- **The winegrower :** Ghislain Kohut
- **Annual production :** 5000 btlcs
 - % Alc. : 13 % vol
 - Available in : 75cl

- **Grape Variety(ies) :** Pinot Noir
- **Type of soil :** soil rich in Comblanchian limestone, with the presence of white marl.
 - **Yield:** ..., hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
 - **Harvest :** Manual

Vinification & Maturing

Total destemming, maturing for 24 months, given the power of this locality, a part is voluntarily raised in new barrels

- **Le vigneron :** Ghislain Kohut
- **Production annuelle moyenne :** ,5000 btlcs
- **Degré Alcoolique :** 13 %vol
- **Disponible en :** 75cl

- **Cépage(s) :** Pinot Noir
- **Type de Sol:** sol riche en calcaire de Comblanchien, avec la présence de marne blanche
- **Rendement :** ..., hl/ha
- **Age des vignes :** 40 ans
- **Vendange :** manuelle

Vinification et élevage

Egrappage total, élevage fût sur 24 mois étant donné la puissance de ce lieu dit une partie est volontairement élevée en fûts neufs.

Combining the rigor and righteousness of certain Premiers Crus from Fixin, the freshness and liveliness that characterizes the Marsannay appellation, with this candied side which gives it a southern touch, all these parameters end up giving a style which is its own. "

« Mêlant rigueur et droiture de certains Premiers Crus de Fixin, fraîcheur et vivacité qui caractérise l'appellation Marsannay, avec ce côté confit qui lui donne une touche Méridionale, tous ces paramètres finissent par donner un style qui lui est propre. »



Keeping and conservation

Tenue et conservation

Gastronomy - Culinary pairings:

Serve at ° C

You can perfectly combine this wine with game in sauce or even strong cheeses like a fairly sophisticated epaisse .

Gastonomie - Accords culinaires :

Servir à ° C

Vous pouvez parfaitement associer ce vin avec un gibier en sauce ou encore des fromages forts comme un épaisse assez évolué

Association de vignerons Patrimoine des Terroirs

Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs

Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com

