

# AOP Marsannay



- **The winegrower :** Ghislain Kohut
- **Annual production :** ,,,, btles
  - % Alc. : 13 % /vol
  - Available in : 75cl

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

## Vinification & Maturing

Soft pressing of whole grapes, cold settling for 48 hours. Vinification over 45 days. Aging 50% Tank & 50% Barrels of 2 wines for 12 to 18 months depending on the vintage.

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

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

## Vinification et élevage

Pressurage doux en raisins entiers, débourbage à froid pendant 48H. Vinification sur lies pendant 45 jours. Elevage 50% Cuve & 50% Fûts de 2 vins pendant 12 à 18 mois suivant le millésime.

*"These white wines exploit the whole range of citrus and white flowers (hawthorn, acacia). The mouth, often full and round, opens on beautiful mineral frames, all in length. They can be drunk delicious in their youth, but will reveal all the typicity of their terroir over time. "*

*« Ces vins blancs exploitent toute la gamme des agrumes et des fleurs blanches (aubépine, acacia). La bouche, souvent ample et ronde, s'ouvre sur de belles trames minérales, tout en longueur. Ils peuvent se boire délicieusement dans leur jeunesse, mais révéleront toute la typicité de leur terroir avec le temps. »*



## Keeping and conservation

## Tenue et conservation

### Gastronomy - Culinary pairings:

Serve at .... ° C

Accompanied by white meats: poultry, veal, pork (filet mignon with mustard sauce...). Try the risotto pairing. The Asian cuisine, sushi for example, which reveals the fragrance of the aromas chiseled with these Chardonnay.

### Gastonomie - Accords culinaires :

Servir à .... ° C

A déguster accompagné de viandes blanches: volaille (poularde, poulet à la Gaston Gérard...), veau, porc (filet mignon sauce moutarde...). Essayez l'accord avec le risotto. La cuisine extrême-orientale, des sushis par exemple, qui révèlent la fragrance des arômes ciselés de ces Chardonnay.



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](mailto:alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com)

