



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Marsannay  
Les Saints Jacques 2019  
Fougeray de Beauclair



## Présentation du vin

### Terroir

Sol Argilo-calcaires avec une forte présence de pierre et fossiles

### Assemblage

Encépagement à 100% Pinot Noir 30 ans d'âge

### Vinification

Macération à froid puis fermentation alcoolique sous contrôle de température à 31° maximum, cuvaison entre 2 et 3 semaines Elevage en fûts pendant environ 12 Mois

## Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Récoltant

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Faisan, caille rôtie, chevreuil, brochette de boeuf*



**Nez**

*Complexe, belle maturité du fruit (notes de mûre), épices, cuir frais.*



**Bouche**

*Tanins bien intégrés à la chair, bel équilibre.*