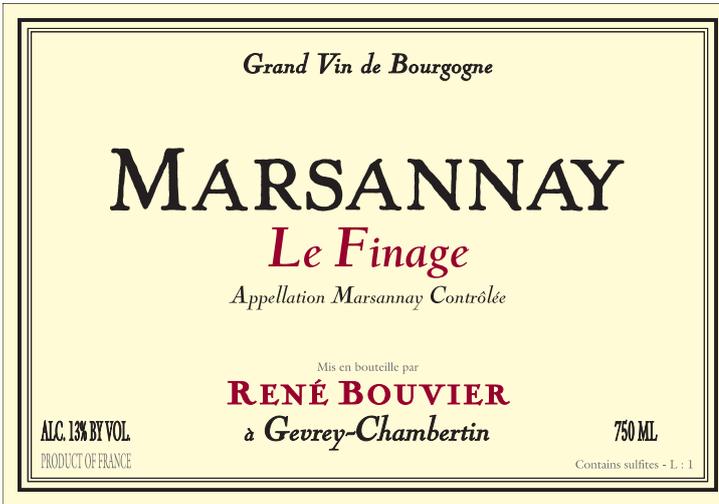


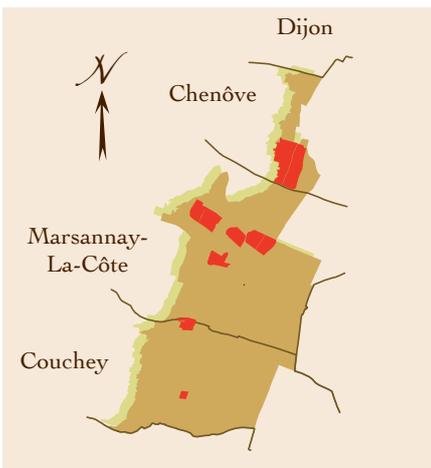


Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER



De la vigne au vin...



L'appellation Marsannay,
porte d'or de la Côte de Nuits

Niveau d'appellation
Marsannay village

Cépage
Pinot Noir

Vignes âgées de 30 ans

Cuvée d'assemblage issue de sept lieux-dits de l'AOC Marsannay : La Morisotte, En Combereau, Les Ouzeloy, Clos du Roy, Le Petit Puits, Es Chezots et Les Étalles.

Vinification traditionnelle, durée moyenne 20 jours

Élevage en fûts, avec 15 à 20% de fûts neufs, pendant 18 mois

Le vin

La robe de ce vin rouge tire l'œil avec son rubis franc, souligné de délicates touches violines dans sa jeunesse. La robe, sensuelle et vive, chatoie le regard. Le premier nez est fin, avec une touche florale qui évoque la violette et un fruité où domine la framboise. A l'aération, le vin prend une grande dimension. L'attaque en bouche se caractérise par une souplesse et une franchise réunies dans un même mouvement, avec un caractère très fin. La consistance est solide, et les tanins bien affirmés dès la jeunesse du vin. La vivacité bien marquée fait vibrer la texture qui se délie avec délicatesse en une très longue finale. L'ampleur et la gracieuse viscosité offrent un toucher de bouche des plus harmonieux. Ce bel ambassadeur de l'appellation Marsannay offre une belle expression du caractère des vins de l'appellation.

Charcuterie, cochonnaille et viandes grillées sauront s'allier parfaitement avec ce vin.

Température de service : 17°C.

L'histoire

Le nom de la cuvée fait référence à un terme médiéval encore très utilisé en Bourgogne. Le finage correspond aux limites d'un territoire villageois, à l'ensemble des terres exploitées par une communauté rurale. Les limites des finages médiévaux se sont souvent transformées en limites de communes.

L'assemblage de sept lieux-dits aux caractéristiques différentes (altitude, pente, exposition, sol, sous-sol, micro-climat...) fournit une «cuvée ronde» ou «cuvée d'assemblage, sans lieu-dit revendiqué, mais où toutes les qualités de chacune des parcelles s'équilibrent dans un vin révélant le meilleur du terroir de l'appellation Marsannay.

Le paysage

La cuvée Marsannay Le Finage résulte de l'assemblage de lieux-dits situés à différentes positions sur le coteau viticole, sur l'ensemble de l'appellation. L'altitude varie d'un lieu-dit à l'autre, ainsi que la pente et l'exposition.

Le sous-sol et le sol

Au vu de la large répartition des parcelles de la cuvée Marsannay Le Finage sur l'ensemble de l'appellation, le sous-sol est représentatif de cette diversité, regroupant dans une même cuvée les dépôts de calcaires et d'argiles d'âge Jurassique et les dépôts d'éboulis (grèzes litées) et d'alluvions (cône) mis en place au cours des deux derniers millions d'années.

Les sols reflètent eux aussi cette extraordinaire variabilité.

