

Domaine Bruno Clair Marsannay "Les Grasses Têtes" rouge 2013



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2013

Appellation: Marsannay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Grasses Têtes

RVF: 14/20

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine **Bruno Clair**.

Commentaires sur ce **Domaine Bruno Clair Marsannay "Les Grasses Têtes" rouge 2013** :

La RVF (avr. 2016, R. Petronio) : *On retrouve ce fruit flatteur porté par une touche boisée, un fruit qui évoque la cerise bien mûre. Et comme toujours, un très beau velouté de texture en bouche, soyeuse et fine. En deuxième lecture, les tanins et la structure sont plus en avant, même si le tout reste bien enrobé, conférant au vin une certaine sensualité.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : *"Le marsannay Grasses Têtes 2013 brille par la pureté de son fruit, sa matière délicate et veloutée."*

Bettane et Desseauve 2016: *"Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont a hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

Terroir : les terroirs donnent des vins rouges plutôt tanniques et bien structurés. Les attendre de 3 à 8 ans selon le cru et le millésime s'avère souvent essentiel pour laisser s'exprimer le potentiel qualitatif du vin et votre plaisir. L'origine du nom des Grasses-Têtes n'est pas bien défini. Ce terroir, situé en milieu de coteau, est composé d'un sol très argileux (grasses terres) mêlés à de grands bancs calcaires (grosses têtes).

La terre y est plus lourde, cela se reflète dans les vins : le Marsannay Grasses-Têtes est un vin plus puissant et plus tannique. Les connaisseurs y retrouvent souvent des parfums de fruits rouges et de réglisse. Il demande, plus de temps aussi, de **4 à 8 années de garde**.

Description brève du produit :

"Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps." **(Bettane et Desseauve 2016)**