

# Domaine Bruno Clair Marsannay "Les Longeroies" rouge 2013



Prix du produit :

**210,00 €**

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 Longeroies

RVF: 14/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Bruno Clair Marsannay "Les Longeroies" rouge 2013** :

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2016** : *Longeroies s'affirme par une bouche aux tannins fermes et solides, une acidité plus mordante.*

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

**Robert Parker's wine advocate** (Neal Martin, janv 2015) : *The 2013 Marsannay les Longeroies has the most flamboyant and expressive bouquet of the three Marsannay crus: very pure and defined with floral scents developing in the glass. The palate is medium-bodied with fine structure and mineralité, quite edgy with a long persistent, stony finish. Excellent.*

---

**Guide Hachette des vins 2017** : *Les vins du domaine offrent généralement un profil fin et élégant, mettant en valeur la subtilité du pinot noir. Cette cuvée ne fait pas exception. Elevée dix-huit mois en fût, elle se montre florale, fruitée et boisée sans excès, souple et persistante en bouche, étayée par des tanins aimables et ronds. **Apogée** : 2017-2021. A déguster avec de la volaille rôtie.*

#### **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 à hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Nos vignes plantées sur les Longeroies (1,26 ha) sont parmi les **plus âgées du domaine** (plus de 70 ans pour les plus vieilles et 25 ans pour les plus jeunes). Les vins qui en sont issus allient finesse et puissance pour donner un vin complet, riche et nuancé. Moins tanniques en apparence que les Grasses-Têtes, ils méritent aussi d'être attendus de 4 à 8 ans pour s'exprimer complètement. Dans les grands millésimes, leur **potentiel de garde peu atteindre 15 ans.**"

Des vins jeunes, vifs et tranchants !

#### **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**)