



### **Vignoble**

Le Domaine de Marsoif est installé depuis 40 ans dans la région Bourgogne-Franche-Comté. L'amour du travail de la terre encourage la famille Masson à produire des vins distingués, conviviaux et traditionnels. Le domaine viticole familial bénéficie de vignes situées sur des versants exposés Sud-Ouest à 200 m d'altitude et permettent aux cépages de s'exprimer pleinement. Ces caractéristiques ajoutées aux savoir-faire de la famille Masson en résulte la production de vins harmonieux et une qualité en progression constante.

### **Vinification**

La macération est réalisée à froid et la vinification est classique, sans pigeage, en cuves inox. L'élevage s'effectue en cuve inox thermorégulée.

### **Dégustation**

Sa robe est rubis, assez claire. Il s'agit d'un vin léger, présentant des arômes de fruits rouges et de mûre, agrémenté par de subtiles notes poivrées. La bouche est franche, avec des notes de fruits rouges

Cépage : Pinot Noir  
Goût et saveur : Léger et fruité  
Taux d'alcool : 13,5°  
Allergène : Sulfites

### **Conseil de service**

Sa texture soyeuse aux tanins délicats fait de ce vin le partenaire idéal d'une dégustation de charcuterie fine ou de poisson grillé. Le servir à 13-14°C.