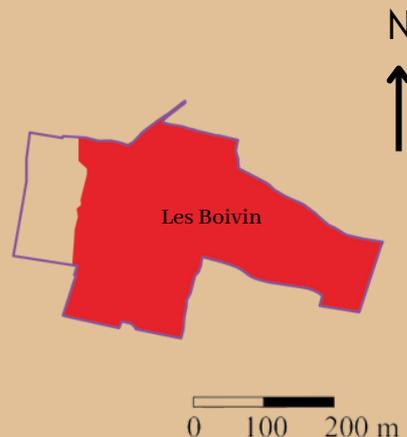




📍 Commune
Marsannay-la-Côte

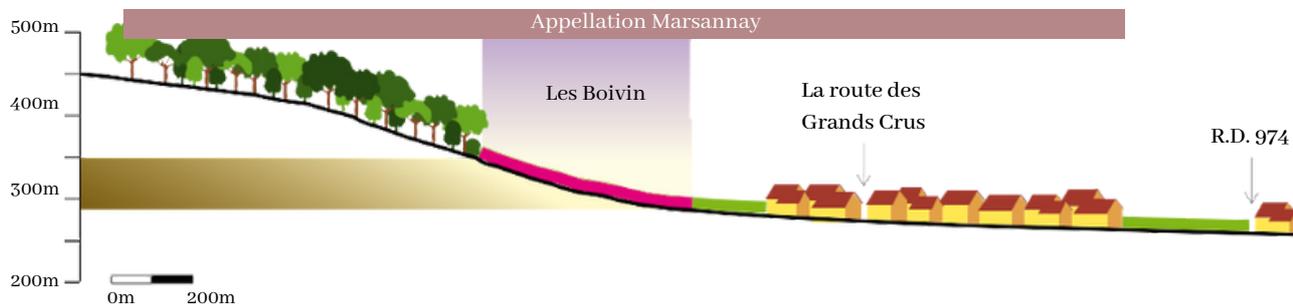
📏 Superficie
9ha 8a 64ca



Le paysage

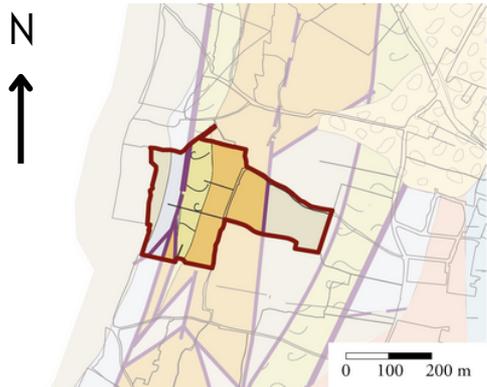
Ouest Nord-Ouest

Est Sud-Est



Situé en haut du coteau viticole, à l'ouest du village de Marsannay-la-Côte, Les Boivin s'étendent de 287 à 346 mètres d'altitude (moyenne 313 m). La pente faible en bas (3%) est forte en haut (11%), avec une valeur moyenne de 7%. Le "climat" est exposé à l'Est.

Le sol et le sous-sol



Les Boivin offrent une grande diversité géologique, avec des bandes de terrains différents qui se succèdent du haut vers le bas du "climat". Que ce soit le Calcaire de Comblanchien en haut et en bas du lieu-dit ou le Calcaire à Entroques dans la partie médiane, le lieu-dit se caractérise par une nature très calcaire de son sous-sol. Une mince bande de Marnes à *Ostrea acuminata* se trouve au tiers supérieur du lieu-dit. Les sols sont assez minces et pierreux à l'Ouest, en haut du coteau, plus épais à l'Est, en aval.

L'histoire

Le nom Les Boivin peut provenir soit d'une appellation humoristique, soit traduire un lieu qui produit peu de vin, où la vigne porte des feuilles à défaut de fruits. L'emploi de l'article «les» dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil.

Les vins

Vin rouge



De ce terroir à la diversité évidente naît un vin rouge de grande classe, associant une robe rubis foncé, très soutenue, brillante et limpide, à un nez très complexe où les fruits noirs mûrs se mêlent aux épices. Il se donne avec ampleur, pour développer une jolie texture veloutée, portée par des tanins de raisins mûrs pour une sensation tanique de grande flexibilité. C'est un vin au bel équilibre, associant volume, fraîcheur et finesse. D'une viscosité racée, il finit avec une subtile salivation. Rond, riche, puissant mais sans lourdeur, il est promis à une grande longévité.

Viandes en sauce, côte de boeuf marchand de vin ou à la moelle lui plairont

Température de service : 15 à 17 °C

