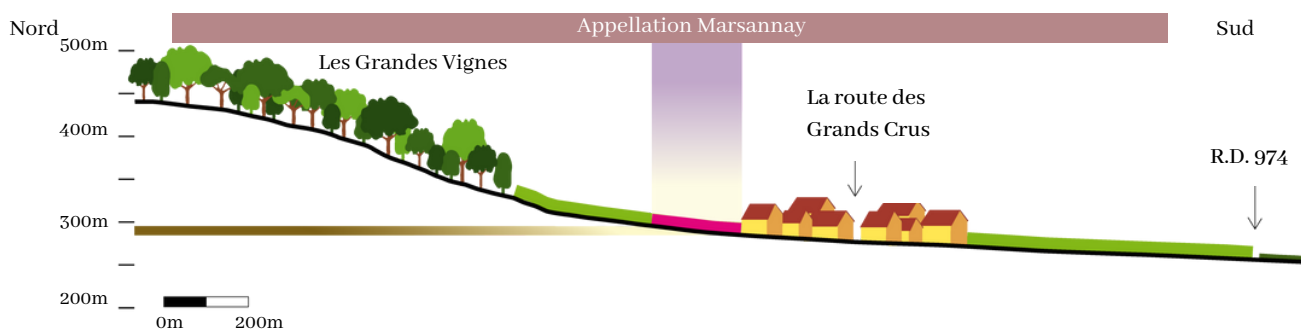


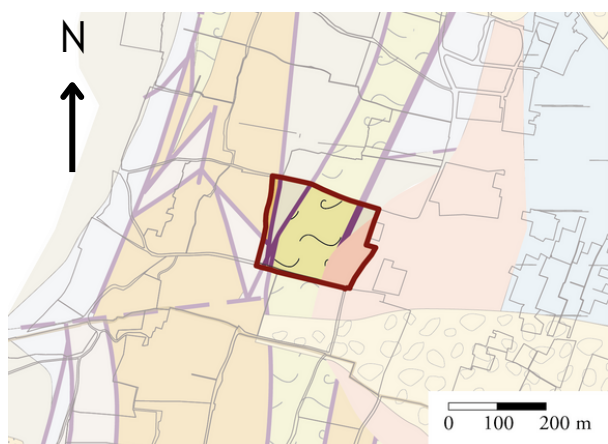


Le paysage



Situé immédiatement à l'ouest du village de Marsannay-la-Côte, Les Grandes Vignes s'étendent de 287 à 297 mètres d'altitude (moyenne 292 mètres). La pente est faible, de 2 à 3,5%, avec une valeur moyenne de 3% pour le lieu-dit. Le "climat" est exposé plein Est.

Le sol et le sous-sol



Largement faillé, le sous-sol des Grandes Vignes est constitué par les Marnes à *Ostrea acuminata* dans sa partie centrale. De part et autre, le Calcaire de Comblanchien est présent à l'Ouest et à l'Est. Le Calcaire à Entroques affleure à l'extrémité ouest. Des argiles rouges masquent le substrat d'âge Jurassique au Sud-Est.

L'histoire

Le nom même du lieu-dit fait référence à la culture de la vigne. 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. L'adjectif qualificatif « grandes » peut se rapporter soit à la superficie de la vigne soit à la hauteur de celle-ci.

Les vins

Vin rouge



La robe est rubis, avec des reflets violacés durant la jeunesse. L'intensité colorante est toujours forte.

Le nez est constitué de notes de fruits bien mûrs (cassis, mûre), combinées à des notes d'humus et d'épices.

La bouche est toujours bien concentrée, mure et charnue, soutenue par une fraîcheur acide typique du terroir marneux. Les tanins sont souvent puissants et racés, avec une texture douce en finale.

Ce vin est à associer aux plats typiques de la région, bœuf bourguignon, rôtis et belles viandes blanches.

Température de service : 15 à 17 °C

