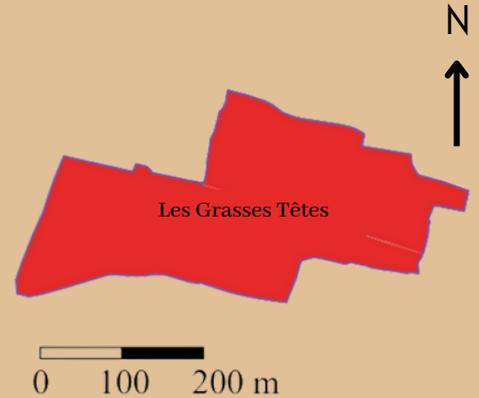
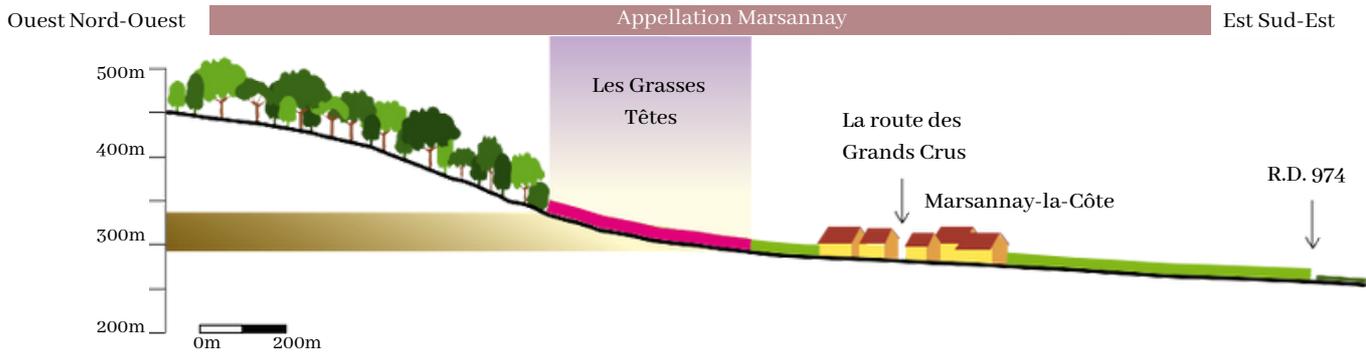


📍 Commune  
Marsannay-la-Côte

📏 Superficie  
8ha 00a 26ca

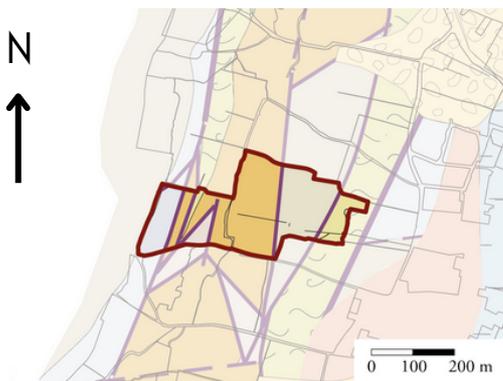


## Le paysage



Situé en haut du coteau viticole, à l'ouest du village de Marsannay-La-Côte, Les Grasses Têtes s'étendent de 285 à 329 mètres d'altitude (935 à 1079 pieds), avec une moyenne de 299 m (981 pieds). La pente est faible en bas du coteau (2%) à forte en haut (11%) (moyenne 5%). Le climat est exposé à l'Est.

## Le sol et le sous-sol



Le sous-sol des Grasses Têtes est très calcaire.

La partie haute, à l'Ouest, avec de nombreuses failles, repose principalement sur le **Calcaire à Entroques**, avec une mince bande d'Oolithe Blanche tout en haut, un poinçon de Calcaire de Prémeaux, et des sols très pierreux. Le Calcaire de Comblanchien est présent à l'Est, dans la partie la plus basse du lieu-dit, où les sols sont un peu plus épais. Les **Marnes à *Ostrea acuminata*** constituent le sous-sol de la partie la plus en aval, et forment une très mince bande en amont.

# L'histoire

Le nom Les Grasses Têtes n'a pas une origine certaine. Il peut faire référence soit à des têtes de roches, soulignant la présence de roche calcaire à cet endroit, soit à des terres riches («grasses»). 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 blanc



Ce magnifique terroir très calcaire enfante des vins blancs au caractère altier, aériens et amples dans le même mouvement. La robe est de grande intensité, or pâle aux tendres reflets verts. Le nez ose les évocations florales, la violette en particulier, associées aux nobles épices, avec le poivre blanc annonciateur de grande minéralité racée. La chair est gourmande et magnifiée par une vivacité alerte. La longue texture est harmonieusement tramée, pour un grand vin blanc de haute facture.

Le homard sous toutes ses formes de préparation, lui fera honneur, comme le bar de ligne ou autres poissons à la chaire délicate.

Température de service : 12 °C

### Vin rouge



La robe rubis bigarreau chatoie de reflets brillants. D'une grande intensité, le nez, complexe, offre un très beau fruit, avec une belle maturité.

En bouche, l'attaque est franche, les tanins fermes légèrement astringents, avec du gras, prêts à se patiner avec le temps, générant une belle viscosité. La fraîcheur discrète, s'associe à une grande persistance, une belle structure et une densité ferme. La grande consistance entre en bouche avec beaucoup de souplesse, et déploie une structure ample, où la vivacité se marie avec la viscosité du vin. La finale est marquée par une superbe salinité. Le potentiel de vieillissement est très bon.

Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes, du style gibier à poil civet de chevreuil ou de marcassin, viande de Kobé

C'est un très beau vin : Les Grasses têtes est l'un des plus grands terroirs de l'appellation Marsannay.

Température de service : 15 à 17 °C

