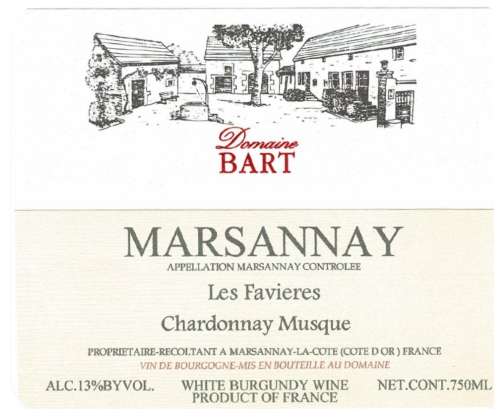


Domaine Bart

MARSANNAY LES FAVIÈRES

Blanc - Village



DOMAINE BART

Histoire

Le domaine Bart continue son développement et sa réussite. Meilleurs scores, références en tant qu'agriculteur et vigneron avec un travail de précision.

Il y a quelques années, Pierre (neveu de Martin et fils d'Odile) est devenu le vigneron de l'année en Bourgogne. Cela prouve que le travail effectué dans les vignes est suivi : Bio, contrôle de l'eau, production et maturité des raisins lors de la vendange.

Adaptation à chaque parcelle, y compris les différents Marsannay rouge avec des élevage plus long (fûts ou demi-muids), mise en bouteille non collés et non filtrés.

La qualité est reconnue dans de nombreuses revues de presse et dégustations.

Pureté du terroir et précision par rapport au sous-sol. Il est fascinant de voir comment ils adaptent leur vinification aux conditions climatiques. Ils prennent soin d'ajuster leur travail en fonction du millésime et des raisins afin d'en extraire un maximum de fruit.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
20 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée sur toutes les parcelles, certaines étant organiques, mais le nombre et la taille de certaines parcelles empêchent actuellement la certification.

Les plus du domaine

Un travail dans les vignes en association avec les techniques anciennes (le labour...) et le suivi parcellaire avec un affinage des influences des micro



climats année après année.

En quelques mots

Une affaire de famille, mais aussi une association de performances dans la perfection. Les vins sont « rois ».

Ils décident en fonction de leur évolution le travail à faire.

Les vins

Précis, naturel, sans levurage, le temps au temps, un élevage « haute couture », avec des mises en bouteille en fonction des clarifications naturelles...l'apport de bois se fait en liaison avec le terroir.