



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires souvent peu épais



PRÉSENTATION

Entre Vougeot et Morey-Saint-Denis, en plein cœur de la Côte de Nuits, la petite commune de Chambolle-Musigny tire son nom d'un ancien village celtique appelé "Cambola". C'est un des joyaux de la Côte de Nuits et du patrimoine bourguignon.

Le vignoble est planté à la sortie d'une combe. Les teneurs en argile des sols sont inférieures à celles des autres villages, ce qui pourrait en partie expliquer la "féminité" fréquemment évoquée pour les vins de Chambolle.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet fin aux arômes de fruits rouges et noirs (framboise, cerise, cassis...) mariés à de subtiles notes de fleurs (rose, violette...) et d'épices. Charnu et délicat en bouche, il est équilibré par une structure aux tanins présents mais souples. Belle finale, intense et fruitée.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (volaille, veau, agneau, gibier à plumes)

Fromages à saveur douce

