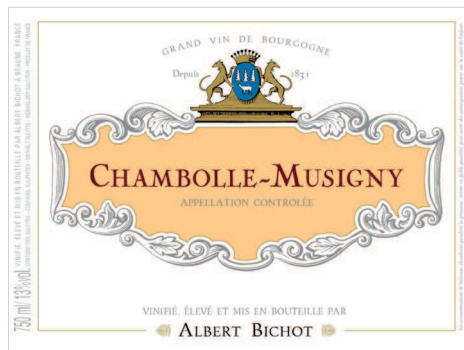


CHAMBOLLE-MUSIGNY



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
 Sols bruns calcaires
 souvent peu épais

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 35 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

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 : Cambola. C'est un des joyaux de la Côte et du patrimoine bourguignon. Le vignoble est installé 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.

Dégustation

Le nez de ce Chambolle-Musigny est aérien et délicat. Il libère des arômes de cerise noire ainsi que des notes florales discrètes et élégantes, telles que la rose et la violette. Très souple en bouche, il a une structure bien équilibrée, des tanins présents mais moelleux et fins. Belle finale, intense et fruitée.

Accords mets/vins

Il accompagnera les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées et les fromages délicats.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 3 et 5 ans.

