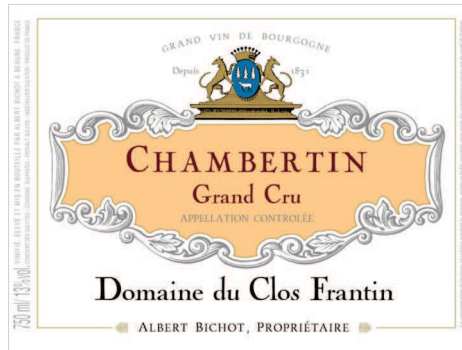


# CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN



**Côte de Nuits**

**100 % Pinot Noir**

**AOC Grand Cru**

**La vigne :**  
 Parcelle de 0,17 ha  
 Âge moyen : 50 ans  
 Sols bruns calcaires

**Vinification :**  
 Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 3 semaines en moyenne

**Elevage :**  
 En fûts de chêne 100%  
 70 % de fûts neufs  
 14 à 18 mois

*Le Chambertin est connu sous ce nom depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. L'histoire raconte qu'un vigneron nommé Bertin aurait planté son champ avec le même cépage que son illustre voisin du Clos de Bèze. Les vins étaient parfaits et son propriétaire nomma ces vignes 'le Champ de Bertin' devenu plus tard, Chambertin. Depuis, cette appellation qui était la préférée de Napoléon, a acquis une telle notoriété que le village de Gevrey est devenu Gevrey-Chambertin. Notre parcelle de 17 ares est située dans le haut du climat, sur des terres relativement marseuses. Il en résulte une maturité souvent plus tardive que les autres parcelles de notre domaine (donc vendangée dans les dernières).*

## Dégustation

Élégant, racé et complexe au nez, il développe des notes de thé vert, de tabac à cigare, de pruneau, de dattes et de romarin. Gras, ample, et puissant en bouche, ce vin est équilibré et velouté. La finale est longue et aromatique.

## Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

## Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez le conserver entre 7 et 10 ans voire davantage.

