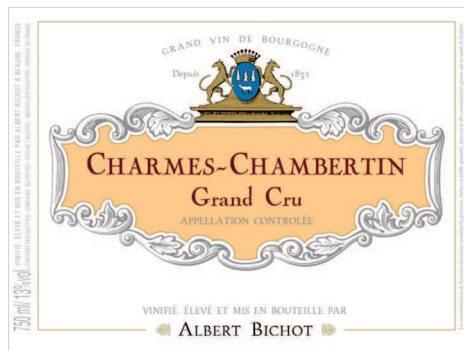


# CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Grand Cru

### La vigne :

Sols argilo-calcaires  
 avec limons et éboulis graveleux  
 sur la partie supérieure

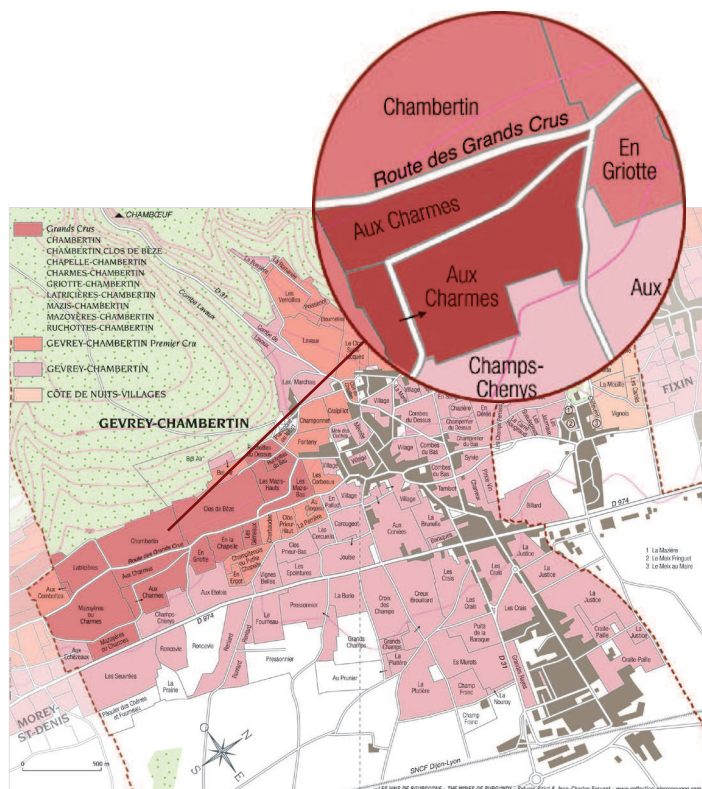
### Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

### Elevage :

100 % en fûts de chêne  
 50 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Les aires de production des appellations Charmes-Chambertin et Mazoyères-Chambertin sont les mêmes, mais c'est l'appellation Charmes-Chambertin qui est habituellement revendiquée. Il fait partie de neuf grands crus de Gevrey-Chambertin.*



## Dégustation

Au nez, on perçoit des arômes de framboise, de groseille et de violette. Quelques années de garde feront évoluer ces arômes primaires vers des senteurs plus animales et épicées, tout en gardant une grande fraîcheur. Au palais, puissance et élégance se combinent adroitement pour révéler une bouche voluptueuse.

## Accords mets/vins

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

## Service et garde

Servir à entre 16 et 17°C.

Vous pouvez conserver ce vin entre 10 et 20 ans en cave, voire davantage.