



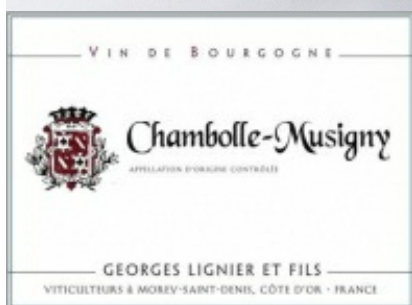
Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17° C

Durée de conservation :
2 à de 10 ans

Chambolle-Musigny (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

La superficie en production de cette appellation communale est de 100 Ha qui produisent en moyenne 3600 Hl de vins rouges. La production est uniquement des vins rouges. Les sols sont chargés en cailloux et gravier ce qui influe sur la souplesse de l'appellation. Ces sols sont plus riches en fer. La surface est de 83a 86 ca et la production annuelle de 35 Hectolitres (4700 bouteilles). La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante.

La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La vinification de la vendange égrappée à 80 % est conduite en trois phases :

- Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- Transformation du moût en vin 4 à 5 jours
- Puis 3 à 4 jours pour finaliser l'extraction des matières solubles (tannins, anthocyanes, etc...) et permettre une bonne combinaison de celle-ci.

Après le pressurage, le vin nouveau est directement logé en fûts de chêne de 228 litres. (Pas de fûts neufs de façon à préserver le fruit et l'expression du pinot noir) Pendant un élevage de 18 mois sous bois nous pratiquons 2 soutirages pour éliminer les lies. Enfin la mise en bouteilles est réalisée par nos soins sur le lieu de production.

Notes de dégustation :

Couleur rouge. Dans leur jeunesse, les arômes de framboises dominant, mais on trouve aussi d'autres fruits rouges, puis dans le temps, ils laisseront place à des odeurs et des saveurs plus animales.