



Philippe Chéron

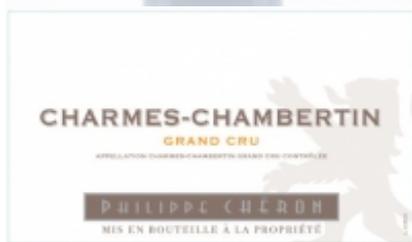
Classification :



Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15-17°C

Durée de conservation :
10 à 25 ans

Charmes Chambertin Grand Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Au sud de la zone des Grands Crus, notre parcelle de 0,38 ha est située dans la partie supérieure du climat Aux Mazoyères, sur une petite butte séparée des Latricières par la route des Grands Crus. C'est un terroir où la roche calcaire est recouverte d'une fine couche de marnes blanches, avec une impressionnante présence de pierres plates accumulées sur le cône alluvial de la combe Gisard. Avec une inclinaison douce permettant un drainage et un écoulement parfait, ces vignes de plus de 60 ans vont chercher, grâce à leurs racines profondes, de précieux éléments minéraux à travers le sous-sol rocheux fissuré.

Vinification

Le choix d'une vinification douce, sans extraction mécanique, proche d'une infusion pendant au moins trois semaines et sans intrant livre un vin pur et souligne avec naturel sa noble personnalité. Naturellement structuré notre Charmes-Chambertin pourra être aussi vinifié avec une partie de la vendange en grappe entière pour renforcer sa complexité et sa profondeur.

Notes de dégustation :

Sur ce terroir naît un vin de grande classe et à forte typicité, avec des arômes intenses et charmeurs, une somptueuse complexité et un grand équilibre. La finesse s'impose, la consistance est évidente, la souplesse se marie harmonieusement à la vivacité et à la minéralité du vin.

Mets d'accompagnements

Grand Cru noble et racé, notre Charmes-Chambertin est un vin de grande garde qui gagnera en intensité et en longueur. Il se mariera alors à merveille au gibier. Plus jeune, son fruit et sa finesse seront magnifiés en étant accompagné d'une viande rouge ou d'un chapon farci.