



Domaine C. Clerget

Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
14° à 16°C

Durée de conservation :
8 à 10 ans

Chambolle-Musigny (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

2 ha d'appellation Chambolle Musigny, sur le domaine Christian Clerget, sur plusieurs petites parcelles, d'une moyenne d'âge de 35 ans.

Vinification

Vendange exclusivement manuelle. Tri immédiat à la vigne par chaque vendangeur. Le transport des raisins se fait en caisses de 30 kg qui évitent le tassement de la vendange. Après l'arrivée des caisses en cuverie, un deuxième tri de la vendange est fait sur une table de tri, simple table en inox, où les caisses de raisins sont déversées puis re triées. Eraflage des raisins et mise en cuve. Fermentation à température contrôlée (maximum 32°C) et rafraîchissement des cuves par mécanisme de crayère si besoin, de façon à éviter un départ trop rapide des cuves. Remontage immédiat pour une unification de la cuve. A mi fermentation, les remontages peuvent faire place à 1 pigeage non mécanique par jour jusqu'au décuvage, puis pressurage. Mise en cuve de 3 à 4 jours pour séparer les lies les plus grossières, puis entonnage en fût de chêne, par gravité, pas d'utilisation de pompe. Un seul soutirage des vins au soufflet à main intervient à la fin de la fermentation malolactique. Après l'élevage de 18 mois, on procède à l'assemblage des fûts (20% de fûts neufs) d'une même appellation par soutirage et assemblage dans une cuve de la même appellation. Les mises en bouteilles se font par nos soins, au domaine, sans collage ni filtration.

Notes de dégustation :

L'intensité et la finesse de cette appellation Chambolle Musigny est souvent présentée comme le vin le plus féminin de la Côte de Nuits. La couleur rouge rubis est auréolée de reflets brillants et lumineux. Les petits fruits rouges, (fraise, framboise, cassis) composent son bouquet. En bouche, il reste riche et moelleux.

Mets d'accompagnements

Associant la puissance et la féminité, ce vin conviendra très bien aux viandes goûteuses, le gibier, et tous les fromages, en particulier les fromages affinés, tel que l'époisse de Bourgogne.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com