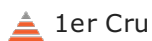




Domaine C. Clerget

Classification :



1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
14° et 16°C

Durée de conservation :
8 à 15 ans

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

1.01 ha de Chambolle Musigny 1er cru Les Charmes, planté en 1970. Situé à 270 mètres d'altitude, face au levant, le coteau est proche de la roche-mère, au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur, permettent aux racines de chercher loin dans le sous-sol jurassique.

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. Erafage 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 (33% 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 :

Un vin d'une grande élégance et belle complexité. La couleur est rubis vif, avec des reflets violets. Il libère des arômes volumineux de fruits rouges, et de sous bois. Les tanins sont fins.

Mets d'accompagnements

Ce sont les mets fins et délicats aux saveurs pas trop relevées qui sauront le mieux mettre en évidence ce vin élégant et

harmonieux : Pigeon rôti, à la pintade en salmis, tournedos
chasseur, canard Aux truffes, et tous les fromages 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