Bourgogne de Vigne en Verre

Philippe Chéron

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir





Température de service :
14 à 16°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chambolle-Musigny "Les huit Climats" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

A Chambolle, le domaine est riche de plusieurs parcelles reparties sur 8 climats du village. Deux tiers des vignes ont plus de 60 ans, le rendement moyen est de 38 à 40hl/ha. Les principales parcelles, Condemennes et Clos de l'Orme, sont situées en milieu de coteau sur un sol composé d'une épaisse couche d'éboulis calcaires très drainante.

Vinification

Vendanges manuelles en caisses ajourées ; tris successifs à la vigne et en cuverie ; mise en cuve en grain entier ; longue phase pré fermentaire à froid : 10 jours à 10°C ; fermentation par levures indigènes ; pigeages quotidiens de fréquence et d'intensité dégressives ; cuvaison totale de 20 à 23 jours. Débourbage une semaine puis élevage sur lies fines en fûts de chêne renouvelés à hauteur de 50 % pendant 10 à 14 mois. Merrains d'origine centre France, chauffe douce et peu intense. Soutirage deux mois avant mise en bouteille qui intervient sans collage et avec une légère filtration dégrossissante.

Notes de dégustation :

Le style du domaine vise à favoriser l'expression intense du fruité et des arômes variétaux du pinot. L'allongement de la durée de cuvaison permet l'extraction optimale du potentiel couleur et l'obtention de tanins souples et soyeux. La finesse de l'élevage renforce la rondeur et apporte une note boisée subtile. Provenant d'une mosaïque de terroirs l'assemblage final de notre Chambolle offre une typicité très représentative de l'appellation : petits fruits rouge intense, élégance, délicatesse mais également rondeur et suavité.

Mets d'accompagnements

Le Chambolle est un vin féminin qui s'exprime par le charme et le plaisir souvent dès la vinification et peut donc être dégusté plutôt jeune, par exemple sur une volaille ou une viande rouge grillée. Avec quelques années de garde sa puissance se fera plus caressante et ses

aromes évolueront vers les fruits mûrs et les épices. L’accompagnement d’un gigot d’agneau de sept heures devrait alors ravir les épicuriens.

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