

CHAMBOLLE MUSIGNY Village



Surface Totale : 10 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

Age Moyen de la vigne : 63 ans

Nature du terroir : Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles que sont, les Chardannes, Les Herbues, Les Maladières, Les Babillères. Entre 250 et 300 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 leur bonheur loin dans le sous-sol Jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.

Vendanges : Manuelles exclusivement.

Production Moyenne : 2400 Bouteilles.

Caractères du Vin : Le Chambolle Musigny est un vin rouge souvent présenté comme le plus féminin de la Côte de Nuits.

L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. La violette, les petits fruits rouges composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, la truffe. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable.

