



CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{ER} CRU LES CRAS 2018

« Une dimension presque Grand Cru »

LA SITUATION

Appellation : Chambolle-Musigny 1^{er} Cru

Climat : Les Cras (3,45 ha)

Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord est de la commune de Chambolle-Musigny à coté des climats des Fuées et des Grands Crus Bonnes Mares.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 55 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Juste après la vendange, les raisins sont triés soigneusement puis éraflés totalement. Macération et fermentation alcoolique en cuve entre 15 et 20 jours avec pigeages et remontages. Pressurage délicat et élevage en fûts.

Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 0 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,9 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Connaissez-vous la sensation réconfortante de se lover dans une étoffe douce, moelleuse qui vous apaise et vous réchauffe ? Telle est l'impression de la première gorgée de ce grand pinot cajoleur, aimable et velouté. Bref un grand terroir associé à une maturité parfaite offre cette bombe de velours. Le Chambolle dans toute sa splendeur qui sera irrésistible jeune et de belle garde (10/15 ans).

Jus très velouté, gourmand, moelleux, lisse et doux, très cajoleur. Une haute sucrosité en bouche qui séduira un large public avec une énergie sous-jacente qui le fera très bien évoluer et révélera dans le temps une dimension presque Grand Cru.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers ou la cuisine mijotée.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
CHAMBOLLE-MUSIGNY
LES CRAS
2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET