

CHAMBOLLE MUSIGNY VILLAGE 2018

« Une signature veloutée, typique du Chambolle »



LA SITUATION

Appellation : Chambolle-Musigny Village

LE TERROIR

Les vignes sont situées au nord est de la commune de Chambolle-Musigny sur plusieurs climats différents de l'appellation.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Pinot Noir

Age moyen : 40 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 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 16-18°C

A consommer de préférence : entre 2021 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Robe sombre, son intensité surprenant même pour un simple «village». Nez généreux, gourmand, dont la douceur évoque la cuisson d'une tarte à la cerises relevée d'une pointe de réglisse. Construit autour de tanins fins, compacts et gracieux, il coule, file droit, et s'étire avec énergie en bouche, pour finir, en marquant son territoire, avec plus de fermeté.

Il garde sa signature veloutée, typique du Chambolle.

ACCORDS METS-VINS

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

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16/20

CHAMBOLLE-MUSIGNY

APPELLATION CHAMBOLLE-MUSIGNY CONTRÔLÉE

2018

Grands Vins **PB** de Bourgogne
PIERRE BRISSET