



Chambolle-Musigny Premier Cru Les Amoureuses

Cépage

Vin issu de raisins de pinot noir produit en agriculture biologique.

Vignoble

Site : sous les Musigny. Très belle exposition de la parcelle située en partie supérieure nord de l'appellation.

Histoire : certains disent que c'est un vin qui rend amoureux. D'autres pensent que c'est un vin « qui a de l'amour », expression employée en Bourgogne pour qualifier un grand vin bouqueté. Classé en Premier Cru, le terroir des Amoureuses a toujours été placé par les experts au même niveau de qualité que beaucoup des grands crus.

Superficie : environ 45 ares.

Sol : très calcaire, caillouteux, légèrement limoneux et très peu profond.

Elevage

Ce vin est élevé en fûts de chêne français dont 50 % de fûts neufs, pendant environ 18 mois.

Personnalité du vin

Référence parmi les climats de Chambolle, ce vin se situe au niveau d'un grand cru. Belle intensité aromatique où de nombreux parfums s'entremêlent (réglisse, ronce, fruits rouges et noirs...). Une puissance tannique qui semble toujours importante avec une bonne intensité minérale, ce qui explique ces tanins appuyés.

Garde et conseils de dégustation

S'exprime pleinement à partir de 8 à 10 ans d'âge ; peut avoir un potentiel de garde de plus de 20 ans.