



Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes

Cépage

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

Vignoble

Site : le vignoble des "Charmes" est situé sous celui des "Feusselottes", au centre de la commune, sur un sol calcaire assez pauvre. Notre appellation Chambolle-Musigny Les Charmes est produite sur trois parcelles.

Histoire : le mot "Charme" désigne en Bourgogne d'anciens champs devenus des friches. Il peut également évoquer la présence de bois de charmes.

Superficie : environ 1 hectare 30.

Sol : la roche est environ à 40-50 cm.

Elevage

Ce vin est élevé en fûts de chêne français pendant environ 18 mois, dont 30 % de fûts neufs.

Personnalité du vin

Une des références du domaine. Complexe et long. L'influence de la combe lui donne structure et puissance. Il est en parfaite adéquation avec ce que l'on peut en attendre. Sur des tanins marqués, mais jamais vulgaires, il développe au nez des notes mûres. Il offre un nez très complexe dans un registre minéral. Sa bouche dense et ample dévoile des tanins presque salins en finale.

Garde et conseils de dégustation

Agréable à déguster dans sa jeunesse, mais mérite d'attendre au minimum 5 à 7 ans pour profiter pleinement de tout son "charme".

Potentiel de garde de 10 à 20 ans.

Servir à 15-17°C avec un chapon à la broche ou une entrecôte marchand de vin.