



## Chambolle-Musigny Premier Cru Les Plantes

### *Cépage*

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

### *Vignoble*

Site : dans le prolongement des Charmes.

Histoire : le terme "plante" désigne de jeunes vignes ; ce climat tire sans doute son nom d'une transformation en vigne d'une ancienne culture.

Superficie : environ 40 ares.

Sol : peu profond, moyennement calcaire, avec un mélange de limons et d'argiles. La roche est à 50-60 cm.

### *Elevage*

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

### *Personnalité du vin*

Il s'agit d'un des vins les plus délicats du domaine. Sa structure tannique, même si elle est légère, lui assure un bon vieillissement. Son ouverture serait optimale après 5 ans. Toujours dans un registre "fruits rouges", d'une attaque franche, il est plutôt aérien, avec une belle élégance.

### *Garde et conseils de dégustation*

Structure tannique un peu stricte dans sa jeunesse. Mérite d'attendre 5 à 7 ans. Potentiel de garde de 10 à 20 ans selon les millésimes. Servir à 14-16°C.

A savourer avec chapon truffé rôti, gigot d'agneau aux cèpes, pavé ou tournedos de charolais aux morilles, canard, fromage très fruité du type Citeaux ou reblochon à point.