



Chambolle-Musigny

Cépage

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

Vignoble

Site : Les Bas-Doix Les Danguerrins, Les Argillières, Les Drazeyes, Aux Croix, les Clos, Les Bussières, Les Cras.

Elevage

Ce vin est élevé pendant environ 18 mois en fûts de chêne français, dont 20 à 30 % de fûts neufs.

Personnalité du vin

Issu de différentes parcelles récoltées toutes à leur optimum de maturation et assemblées après le décuvage, ce vin se révèle très complexe grâce à ses origines variées et à la diversité des sols, liée à la présence de la combe et des différents éboulis et dépôts en

résultant. Les calcaires du Bajocien s'affaissent en effet au niveau du village, augmentant ainsi les différences entre les parcelles. Il présente un caractère affirmé, avec toujours beaucoup de minéralité en finale. Optimum après 4-5 ans, certains millésimes doivent attendre davantage.

Garde et conseils de dégustation

Agréable à déguster dès sa jeunesse, mais mérite d'attendre 5 ans d'âge. Potentiel de garde de 10 à 20 ans.

Servir à 15-17 °C.

A savourer avec un petit salé aux lentilles, un filet de biche aux aïelles. Plats avec des girolles, volailles, lièvres, quenelles de foie, terrine de foies de volailles, fromages fruités pas trop fort (Reblochon, Citeaux).

A éviter avec des gibiers trop marinés ou des sauces trop prononcées.