



Charmes - Chambertin Grand Cru

- Cépage 100% Pinot noir
- Age moyen des parcelles 35 ans
- Géologie Argilo-calcaire
- Production annuelle 1800 à 2400 bouteilles
- Traitement de la vigne uniquement avec des préparations biologique depuis 2003
- Vinification traditionnelle
- Elevage 16 à 18 mois en fûts de chêne 100% neuf
- Vin non filtré

Vin de garde, il peut être apprécié dans sa jeunesse en le carafant quelques heures avant la dégustation.

<< retour

