

CHAMBOLLE VILLAGE

Appellation : A.O.C.

Superficie : 1.41 ha soit 33 ouvrées.

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Les sols sont calcaires, et comportent irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des gros cailloux concassés.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 10% 1976, 40% 1985, 40% 1991, 10% 1993

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Une belle robe avec des arômes délicats de petits fruits et de violette. Ce vin est très élégant avec une texture soyeuse. Son bel équilibre lui permettra de se conserver 10 ans.

