



## Charmes-Chambertin Grand Cru

### *Cépage*

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

### *Vignoble*

Site : situé sur la commune de Gevrey-Chambertin, dans la partie supérieure des "Mazoyères".

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 19 ares.

Sol : affleurement calcaire, beaucoup de cailloux, marnes et fer. Terres rouges, sols peu épais.

### *Elevage*

Ce vin est élevé en fûts de chêne français dont 50 % de fûts neufs pendant environ 18 mois.

### *Personnalité du vin*

Une des premières parcelles le long de la route des grands crus, côté Morey, qui peut prétendre également à l'appellation Mazoyères-Chambertin Grand Cru.

Un fruit toujours très noir au nez, presque confit. Ce cru donne en effet toujours beaucoup de densité avec de petites grappes très lâches, qui mûrissent facilement. Le vin porte bien son nom avec des tanins toujours très gourmands et presque un côté sucré en milieu de bouche.

### *Garde et conseils de dégustation*

Mérite d'attendre au moins 6 à 7 ans avant de l'apprécier. Très bon potentiel de garde (15-20 ans).

Servir à 15-17°C. A savourer avec un gibier.