

CHAMBOLLE MUSIGNY 1er CRU



Surface Totale : 4 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

Age de la vigne : 70 ans

Taille : Guyot Simple

Nature du Terroir : Cette cuvée résulte d'un assemblage de 2 lieux-dits : « Les Plantes » (représente environ $\frac{1}{4}$ de la cuvée) et « Les Borniques » (les $\frac{3}{4}$ de la cuvée). Ces 2 parcelles se situent sur le cône alluvial de la combe Ambin et le substrat est composé de limons rouges Périglaciaires, enrichis de brèches de calcaires bathoniens qui forment le plateau. Il s'agit principalement du calcaire de Comblanchien et d'un peu d'oolithes blanches.

Vendanges : manuelle exclusivement

Production Moyenne : environ 1000 bouteilles

Caractères du vin : Très racé et puissant, ce vin offre une matière dense avec toutefois des tanins soyeux et de grande qualité. Son nez très délicat, raffiné, porte dans sa jeunesse sur des fruits rouges mais possède aussi un côté floral (pétale de rose). En résumé, c'est une main de fer dans un gant de velours

