



Le Chambolle–Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits. L’intensité et la finesse s’y expriment en effet avec une élégante subtilité.

Dégustation :

- **A l’œil** : Pourpre intense avec des reflets brillants.
- **Au nez** : Bouquet fruité (fraise, framboise) légèrement boisé.
- **En bouche** : Entrée ample, milieu riche et complexe, finale élégante.

Accord mets et vins :

Pintade, agneau rôti, terrine de viande blanche, chapon de Bresse, reblochon ...

Service : Déboucher une heure avant entre 16°C et 18 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation.

Parcellaire :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,57 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 48 ans
- **Sol :** Argilo - Calcaire
- **Rendement :** 36HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

Vinification :

- Vendange et tri manuel
- Egrappage total
- Fermentation en cuve ouverte par des levures indigènes
- Pigeages réguliers

Elevage :

- Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois (12% fûts neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

