



Bourgogne "Les Grands Chaillots" 2018

AOC Bourgogne, Bourgogne, France



Les origines des raisins servant à produire cette cuvée en font plus un vin de garde qu'un vin à consommer rapidement contrairement à la majorité des Bourgogne qui sont souvent plus sur le fruit que sur la tension et la structure.

LE MILLÉSIME

17418 bouteilles, 721 magnums, 25 jéroboams ont été produits pour le millésime 2018.

SITUATION

Ce vin est issu d'un assemblage d'appellations situées sur les communes de Nuits-Saint-Georges et de Chambolle-Musigny. Une parcelle du domaine s'étend sur un hectare avec des vignes plantées entre 1978 et 1986 tandis que les parcelles de deux hectares situés à Chambolle-Musigny furent plantées entre 1954 et 1962.

TERROIR

Les différentes parcelles retenues pour cet assemblage exigeant, sont implantées sur des sols argilo-limoneux.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et 100% égrappées.
3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

ÉLEVAGE

20 % de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une durée de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Il faudra classer ce Bourgogne Grands Chaillots dans la catégorie des Bourgogne de garde.

Toujours d'une belle structure, c'est un vin qui surprend par sa longueur et sa tenue.

La bouche est florale au début finissant sur des notes plus épicées avec des tanins un peu plus fermes.

