

THIBAUT LIGER-BELAIR
NUITS-SAINT-GEORGES
CÔTE D'OR



Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Gruenchers"

AOC Chambolle-Musigny Premier Cru Les Gruenchers, Bourgogne, France

LE MILLÉSIME

1647 bouteilles, 60 magnums et 6 jéroboams ont été produits pour le millésime 2017.

SITUATION

0,25 ha de vignes plantées en 1964.

Situé au nord de Chambolle-Musigny, c'est le voisin direct du Chambolle Musigny 1er cru "Les Fuées" et le Grand cru les Bonnes Mares.

TERROIR

Ce climat d'une superficie totale de 2,8 ha offre un sol profond où se confondent les argiles fines et souples mêlées aux éboulis calcaires de la combe de Chambolle.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et les raisins partiellement égrappés. 3 semaines de fermentation avec extraction très douces, 3 à 5 pigeages.

ÉLEVAGE

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour l'élevage.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

C'est un vin qui représente parfaitement le style de Chambolle-Musigny, en associant à la fois la finesse et le soyeux pour ensuite offrir plus de structure et de puissance en fin de bouche.

Au nez, ce vin exhale de magnifiques notes de fruits noirs (mûre, cassis). En bouche, le vin est doté d'une belle puissance, supportée par des tanins fins et soyeux offrant une finale plaisante et gourmande.

