



Bourgogne "Les Grands Chaillots"

AOC Bourgogne, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Les origines des raisins servant à produire cette cuvée apportent une consistance au vin qui lui confère un potentiel de garde supérieur à ce qu'on pourrait attendre de l'appellation Bourgogne c'est un vin qui surprend par sa longueur et sa tenue.

SITUATION

Ce vin est un assemblage d'appellations situées sur la commune 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 avec 20% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.
30% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée de 15 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

SERVICE

Servez cette cuvée entre 14 et 16°C

DÉGUSTATION

Une longueur et une tenue exceptionnelle.

La bouche est structurée avec de beaux fruits noirs (cassis, groseille, mûre) purs et francs, des tannins fins et une fraîcheur minérale qui équilibre l'ensemble. La finale évoque la réglisse.

Ce vin offre déjà beaucoup de plaisir aujourd'hui, et gagnera en complexité après quelques années de garde.

