



Chambolle-Musigny "Vieilles Vignes" 2016

AOC Chambolle-Musigny, Bourgogne, France



LE MILLÉSIME

4136 bouteilles, 180 magnums et 6 jéroboams ont été produits en 2016.

SITUATION

Cette cuvée issue de 5 terroirs situés aux quatre coins de l'appellation Chambolle-Musigny (les Mal Carrées, les Maladières, Derrière le Four, les Fremières et les Gamaires) donne une belle représentation de la texture et de la typicité des vins de Chambolle-Musigny. Les vignes plantées entre 1952 et 1963 offrent à ce vin une belle longueur sans aucune austérité.

Nous avons conservé 40% de vendange Entière en 2017 pour un élevage de 20 mois avec 40% de fûts neufs.

TERROIR

Cette parcelle de vignes possède un sol relativement profond, avec quelques calcaires sur lesquels reposent une grande majorité d'argiles fines, ce qui offre toute l'élégance à ce vin.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec extraction très douces.

40% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

La dégustation nous dévoile un vin doté d'une robe rubis aux reflets rouges briques. De celle-ci s'échappent des notes délicates de fruits rouges (framboise, groseille, cerise), de fleurs (violette et rose) et de poivre blanc. Souple mais structuré par des tanins fins, le vin persiste longuement et est dirigé par une acidité très bien maîtrisée, gage de son bon potentiel de garde.

