

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

Chambolle-Musigny "Les Fouchères"

AOC Chambolle-Musigny, Bourgogne, France



SITUATION

Ce climat est situé au sud de l'appellation Chambolle-Musigny, avec une exposition nord-est. Il est voisin du Premier Cru "les Borniques" à l'est et au sud à une cinquantaine de mètres du Grand cru "le Musigny".

TERROIR

Le vignoble repose sur un sol composé de roches calcaires, mais aussi de cailloux, de graves et d'éboulis issus de la combe de Chambolle-Musigny. Son exposition nord-est et l'influence de la combe mêlée à son sol calcaire confère une grande fraîcheur à ce Chambolle. Le réchauffement climatique dans nos vignobles de ces derniers millésimes convient très bien à ce terroir d'origine plus froid.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 50% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

30% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

C'est un modèle de village très raffiné par ses arômes floraux et sa douce texture. Il est doté d'un bel équilibre en bouche, d'une finesse remarquable et d'une finale longue et délicate.

On retrouve toujours de la fraîcheur dans ce vin même pendant les millésimes plus riches grâce à son sol et son exposition.

