

Chambolle Musigny

Sol

Sol brun calcaire avec éboulis.

Situation

Orientation plein Est.

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Vendanges manuelles. Tri sévère. Les raisins entiers sans éraflage démarrent par une macération dans des cuves en bois ouvertes; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours. Pressage pneumatique.

Elevage

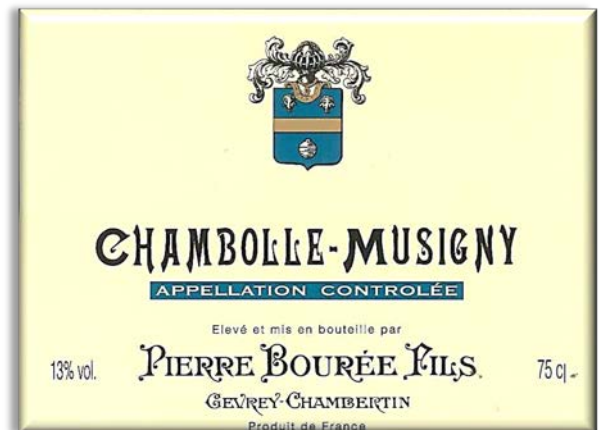
Les vins « nouveaux » sont entonnés dans des fûts de chêne pour environ 20 mois, ils y effectuent leur fermentation malo-lactique.

Légère filtration à la mise en bouteilles.

Dégustation et accompagnement.

Pigeons, faisans, canards, viandes délicates

Fromages à pâte molle.



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.
