

CHAMBOLLE-MUSIGNY Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Parcelles situées sur les lieux-dits **LES BUSSIÈRES, LES CHARDANNES, LES HERBUES, LES GAMMAIRES.**

Superficie

96 ares 48 ca

Production

5500 bouteilles

Age moyen

38 ans

Sol

Argilo-calcaire



BIODYVIN

Vendange

Manuelle en caisse, passage de la récolte sur 3 tables de tri.
La vendange est éraflée à 100%, non foulée.

Cuaison

En cuve inox, démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération. Pas d'enzymage. Pas de tannissage. Pratique de quelques remontages et pigeages.
Durée minimum de cuaison de 22 jours

Pressurage

Pressoir pneumatique, séparation des jus de goutte et des jus de presse.

Elevage

Elevage en fûts de chêne de 14 à 18 mois. Pourcentage de fût neuf final 15 % max.
Mise en bouteille au Domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la lune.

Typicité

Les vins de Chambolle-Musigny sont profonds et délicats. Ils ont souvent besoin d'un peu de temps pour délivrer tout leur potentiel.

