

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er CRU «LES CHATELOTS» Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Sur la commune de **CHAMBOLLE-MUSIGNY**

Superficie

16 ares 56 ca

Production

300 Bouteilles

Age moyen

45 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 pendant 14 à 18 mois. Pourcentage de fût neuf final 20 % max.

Mise en bouteille au Domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la lune.

Typicité

Les vins de ce cru sont aériens, fluides. Les arômes évoquent souvent la grenade, les groseilles.

Ce qui fait de ce premier cru un vin parfaitement digeste et facile.

