

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

### Localisation

Sur la commune de **CHAMBOLLE-MUSIGNY**

### Superficie

0,16 ha

### Production

800 bouteilles

### Age moyen

Vigne plantée en 1966

### 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.

### Cuvaison

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 cuvaision 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. Pratique d'un soutirage à l'air pendant l'élevage.

Pourcentage de fût neuf final 20 % max.

### Typicité

Les Sentiers bénéficient d'un très joli terroir. Cette parcelle donne des vins qui sont l'archétype de Chambolle-Musigny : Délicat, caressant, tendu.

