

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

Localisation

Sur la commune de **CHAMBOLLE-MUSIGNY**

Superficie

16 ares 56 ca

Production

800 Bouteilles

Age moyen

48 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.

Cuvaison

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 cuvaison 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 Noirots sont colorés et plutôt masculins pour un Chambolle-Musigny. Leur couleur aromatique suit la même logique. Il développe des arômes de mûres de terre humide.

