

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Sur la commune de **GEVREY-CHAMBERTIN**. Une parcelle de 0,95 ha se situe sur la partie la plus haute du climat « Mazoyères » le long de la route des grands crus, immédiatement dessous **LATRICIERES-CHAMBERTIN**. Une autre parcelle de 0,19 ha est située sur la partie basse du climat « **MAZOYÈRES** ».

Superficie

1 ha 14 ares 1 ca

Production

5200 Bouteilles

Sol

Argilo-calcaire

Age moyen 38 ans

10 ares 15 ca plantés en 1992

30 ares 00 ca plantés en 1989

18 ares 97 ca plantés en 1980

54 ares 89 ca plantés de 1957



Vendange

Manuelle en caisse, passage de la récolte sur 3 tables de tri.

Un 1/3 de la vendange reste en grappe entière et le reste est égrappé, non foulé.

Cuaison

Démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération à froid. Pas d'enzymage. Pas de tannissage. Pratique de quelques remontages et pigeages.

Durée totale de 25 à 30 jours.

Pressurage

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

Elevage

Elévage en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois. Pourcentage de fût neuf final 30 % max.

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

Typicité

Les Charmes portent bien leur nom ils sont accessibles, charmants même dans leur prime jeunesse. Leur structure tannique est plutôt légère, cela donne des vins souples avec de jolis potentiels d'évolution.

