



CHAMBOLLE-MUSIGNY



TERROIR



Origine géographique

Ancienne dépendance de l'abbaye de Cîteaux, en plein cœur de la Côte de Nuits, la petite commune de Chambolle-Musigny se situe entre Vougeot et Morey-Saint-Denis.



Sol

La vigne se situe sur les coteaux de la commune de Chambolle-Musigny, possédant des sols bruns, calcaires, et les coteaux sont orientés Est / Sud-est.



Encépagement

100 % Pinot Noir.



Vinification

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.

DEGUSTATION



Robe

Jolie robe rubis aux reflets cerise.



Nez

Dévoile des notes empyreumatiques, grillées avec une dominante de fruits rouges et délicatement épicées comme la cannelle et une pointe de safran.



Bouche

Belle densité, vin structuré donnant une matière souple et veloutée.

SERVICE



A boire avec

Il accompagne très bien les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées et les fromages délicats. Il s'accordera, par exemple un gigot d'agneau aux figues et noix ou un filet de bœuf et son confit d'oignon rouge mais aussi un reblochon « à point » et une pointe de brie de Meaux.



Température de service

15 à 16 °C.



Temps de garde

De 5 à 7 ans.

JEAN BOUCHARD

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com