

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Charmes-Chambertin

Age de la vigne : 60 ans

Potentiel de garde : De 8 à 15 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

30% vendange entière 70% égrappée (Variable en fonction du millésime)

Elevage : 12 mois en fûts de chêne + 4 à 6 mois en cuve inox

Terroir & Exposition : Face au levant, à 260 mètres d'altitude, c'est, en Grands Crus, la partie la plus septentrionale de la côte. Ce long coteau repose sur la roche dure avec des calcaires à entroques et quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute.

Dégustation : Velours et Dentelle : Un joli nez ouvert sur des fruits rouges et noirs avec une touche épicée. Bouche généreuse avec des tanins veloutés et une matière fine et harmonieuse. Beaucoup d'élégance en finale.

Accords Mets & Vins : Associez-le à une côte de bœuf, un agneau braisé ou en sauce brune, du bœuf bourguignon, mais aussi sur un gibier à plumes ou à poils, un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge.

Il s'apprécie également sur tous les fromages de vache, même de caractère, genre Epoisses ou Ami du Chambertin qui sont des fromages régionaux.