



## CHAMBOLLE MUSIGNY

**Surface :** 100 hectares.

**Appellation :** Chambolle Musigny

**Localité :** Chambolle Musigny

**Nature du sol :** calcaires allégés par des graviers et de cailloux nombreux.

**Cépage :** pinot noir.

**Vendanges :** manuelles.

**Vinification :** traditionnelle avec macération de 3 semaines.

**Élevage :** en fût



### Histoire

Le vignoble de la Côte de Nuits déroule sur une vingtaine de kilomètres une bande large d'à peine plus de mille mètres, entre Dijon et Beaune. Chambolle Musigny est situé dans la partie centrale de la Côte. C'est sur cette commune que se trouvent les Grands Crus Musigny et Bonnes Mares.



### Terroir

Les sols calcaires sont allégés par des graviers et des cailloux nombreux dont l'influence est certaine sur la structure souple et déliées des vins de Chambolle. Les vignes sont exposés est/sud-est à une altitude variant de 250 à 350 mètres.



### Vin

- Robe : d'un beau rouge vif et intense.
- Nez : arômes lumineux de framboise, de fraise confite, de violette, de sous-bois.
- Bouche : peu acide, il s'impose par son charnu. Les tannins sont fins.



### Accord mets et vin

Le Chambolle-Musigny a une structure assez souple pour le faire apprécier relativement jeune, soit de 2 à 4 ans. Il saura aisément se bonifier jusqu'à 10 à 15 ans. Ce vin accompagnera à merveille les préparations les plus fines, délicates et de saveurs pas trop relevées : filet mignon, pigeon rôti, pintade en salmis, tournedos chasseur, canard aux truffes.

A servir à 15 - 16°