



2011

Le Chambolle–Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité.

Dégustation :

- **A l'œil :** Rubis avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Légère note de sous-bois avec petits fruits rouges et noirs.
- **En bouche :** Entrée puissante et profonde, milieu complexe avec légère note de sous-bois, cuir et fruits confits, finale élégante et fine.

Accord mets et vins :

Gibiers à plumes, chapon de Bresse, agneau rôti, plateau de fromages traditionnels...

Service : Déboucher une heure avant entre 16°C et 18 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation.

Parcellaire :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,57 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 41 ans
- **Sol :** Argilo - Calcaire
- **Rendement :** 32 HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

Vinification :

- Vendange et tri manuel
- Egrappage total
- Fermentation en cuve ouverte par des levures indigènes
- Pigeages réguliers

Elevage :

- Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois (12% fûts neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

