



**2013**

*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 profond avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Bouquet floral (violette) et fruité (fraise, framboise).
- **En bouche :** Entrée ample, milieu riche et complexe, finale élégante et légèrement boisée.

**Accord mets et vins :**

Pintade, agneau rôti, terrine de viande blanche, chapon de Bresse, reblochon ...

**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 :** 43 ans
- **Sol :** Argilo - Calcaire
- **Rendement :** 33HL/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

