

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Chambolle-Musigny

LES HERBUES

Origine

Récolté, vinifié, élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Chambolle-Musigny - 100% Pinot-Noir

Le village de Chambolle-Musigny, situé entre Vougeot au sud et Gevrey au nord, est l'un des rares à avoir conservé son isolement, loin de la route nationale et des velléités d'urbanisation ce qui lui donne un charme unique sur la côte de Nuits.

Les terroirs de Chambolle donnent naissance à des vins qui sont avant tout des modèles d'élégance et de finesse. La vigne des Herbues est située à l'est de l'appellation, avec de vieux pieds peu productifs et aux racines profondes qui puisent loin leur ressources.

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environ en cuve inox thermo- régulée avec un contrôle de l'extraction des composés phénoliques par les pigeages, les remontages et pressurage le plus léger possible.

Elevage de 12 à 18 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques du millésime.

Dégustation

Belle robe rouge rubis aux reflets violacés intenses. Nez dominé par des notes Framboise, fraise confite, violette et sous-bois. Bouche chaleureuse avec des saveurs fruitées et toastées, supportée par des tanins denses et charnus.

Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C. Le Chambolle-Musigny demande une cuisine fine et délicate, sans saveurs trop fortes, comme le filet mignon, le pigeon rôti, la pintade en salmis, le tournedos chasseur, le canard aux truffes, le cul de lièvre rôti, et des fromages type reblochon à point. Garde de 10 à 15 ans

