

Chambolle-Musigny Village

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Le Chambolle-Musigny est un vin d'une immense finesse, à la robe moyennement colorée particulièrement élégante et aux parfums excessivement subtils. La délicatesse et la complexité de ses arômes de violette, de framboise, de fraise, voire de cassis lui confèrent un bouquet fin et délicat. Au palais, il offre charme, fraîcheur et finesse. Son caractère d'une grande subtilité s'explique par une acidité peu marquée, associée de tanins très fins, soyeux et équilibrés.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	94 ha 68 a 66 ca
Superficie en production au domaine	30 a 98 ca
Sol	Calcaire dur du Jurassique et gros éboulis
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	35 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	30 à 40 % fûts de chêne neufs