



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns calcaires profonds



PRÉSENTATION

Entre Vougeot et Morey-Saint-Denis, en plein cœur de la Côte de Nuits, la petite commune de Chambolle-Musigny tire son nom d'un ancien village celtique appelé "Cambola".

Le Climat "Les Chabiots", mitoyen des "Amoureuses", se situe dans la zone sud des Premiers Crus. La faible épaisseur du sol et la proximité de la roche calcaire sont à l'origine de son soyeux et de son élégance.

Chabiots peut être rapproché du mot "caboche", du latin vulgaire "Capum" (tête). Il s'agit ici de têtes de roches et de blocs pierreux (50 à 200 kg) qui avaient été trouvés en labourant les sols à 40/60 cm de profondeur pour planter les vignes.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet, très fin, révèle des arômes de fruits rouges (cerise, framboise) et de fleurs subtiles (rose, violette...). Parfaitement équilibré au palais, charnu et délicat, il dévoile une structure aux tanins soyeux et une longue finale rafraîchissante sur des notes mentholées et de tabac.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (volaille, veau, agneau, gibier à plumes)

Fromages à saveur douce

Recette idéale : grenadin de veau aux morilles

CITATIONS

Jasper Morris : 90-93/100 (2022)

Jasper Morris : 90-92/100 (2021)

Tim Atkin : 93/100 (2020)

Plus d'infos sur
votre
smartphone

