

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chambolle Musigny Premier Cru Les Combottes

Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Combottes 2018

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Ce climat est situé dans le lit d'un torrent qui dévalait dans la vallée de Chambolle Musigny. Le sol est une combinaison de pierre, d'argile, de marne et de cailloux drainés par le torrent. Ce climat est situé dans une combe d'ou son nom et bénéficie d'une exposition à l'est.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.



Dégustation : Belle robe rubis. Arômes de cerises bien mûres sur des notes de pivoine et d'épices. Bien équilibré et complexe. Très belle expression du fruit. Tannins bien construits. Fin de bouche longue et généreuse.

Accords mets et vins : gibiers, viande rouge grillée ou en sauce ainsi que les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux et Langres).