



## CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

### PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Chambolle-Musigny compte deux superbes Grands Crus : Bonnes-Mares, formant le trait d'union avec Morey-Saint-Denis et Musigny, en haut du Clos de Vougeot. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.

### DÉGUSTATION : suave et complexe

Accords mets-vins : Coq au vin, époisse

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

### LE VIGNOBLE

- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : Sur le cône de déjection qui a été formé par des dépôts de limons anciens provenant de la combe de Chambolle
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée sur l'inter-rang / Entretien de la ligne de souche par griffage ou lames inter-ceps

### LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 2 000 bouteilles

### MILLÉSIME 2018

La fin de l'hiver est marquée par des températures froides et d'importantes précipitations. D'avril à septembre, les conditions météorologiques sont exceptionnelles. L'été est chaud et sec. Les températures sont estivales pour les **vendanges** en septembre. L'état sanitaire des raisins est excellent. 2018 est sans aucun doute l'un des **meilleurs millésimes de sa décennie**, en quantité comme en qualité.