

*David Duband*



## CHAMBOLLE MUSIGNY IER CRU "LES SENTIERS"

2012

### *Commentaires de dégustation*

La robe rouge rubis aux reflets brillants.

Un nez frais sur les fruits rouges ainsi que de la violette et du poivre.

La bouche est de belle richesse avec des tanins bien structurés

Une finale toute en puissance avec une touche presque iodée

Accord : Civet de homard en robe de choux de Bruxelles

### *Méthode de vinification*

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

*Age des vignes* - 45 ans

*Exposition* - Est

*Sols* - Bruns calcaires avec colluvions et éboulis