

CHAMBOLLE-MUSIGNY « LES AMOUREUSES »

PREMIER CRU

2022



Caractéristiques

Cépage

Pinot noir

Superficie

0.3963 hectares

Exposition

Est. Pente à 15%

Altitude

270 mètres

Sous-sol

Sous-sol argilo-calcaire. Le sol, très rocheux, est couvert d'une mince couche d'argiles

Taille

Taille Guyot

Couleur

Rouge

Age moyen de la vigne

40 ans

Garde moyenne

5 à 20 ans

Terroir

Le Premier Cru Chambolle Musigny "Les Amoureuses" est sans nul doute le plus connu des 24 Premiers Crus de Chambolle Musigny ! Il est situé sur un terrain en pente douce, limité au bas par une faille offrant un surplomb de 15 m au-dessus des vignes de Vougeot 1er cru. A quelques pas du non-moins célèbre Grand Cru "Musigny" !

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Erafilage à 70%
- Pigeage lors de la fermentation des raisins
- Fermentation uniquement par des levures indigènes
- Pas d'enzymage
- Les vins ne sont ni collés ni filtrés
- Les vins sont conservés 16 mois dans des fûts de chêne de 2 à 8 ans
- 25% de fûts neufs

Dégustation

Elégant mais vigoureux, raffiné et aérien, le 1er Cru "Les Amoureuses" est le climat emblématique de Chambolle Musigny. Il est, à lui seul, la synthèse de tout ce qu'on peut attendre de cette appellation de prestige. Sous sa robe rubis particulièrement lumineuse, "Les Amoureuses" offre des arômes floraux faits d'acacia ou de lilas, des arômes de framboises sauvages, de violettes, des tanins soyeux et fins. Ce vin mystérieux peut parfois s'avérer complexe à déguster mais il est, sans nul doute, le plus émouvant de l'appellation Chambolle Musigny...