

CHAMBOLLE-MUSIGNY « LES CRAS »

PREMIER CRU

2024



Caractéristiques

Cépage

Pinot noir

Superficie

1.7553 hectares

Exposition

Est, Sud-est. Pente à 10%

Altitude

De 275 à 300 mètres

Sous-sol

Marnes calcaires du Bajocien supérieur

Rendement

34hl/ha

Taille

Taille Guyot

Couleur

Rouge

Age moyen de la vigne

45 ans

Garde moyenne

4 à 20 ans

Terroir

Le Premier Cru "Les Cras" est l'un des 24 Premiers Crus que compte la prestigieuse appellation Chambolle Musigny. Le sous-sol du Chambolle Musigny 1er Cru "Les Cras" est fait de marnes calcaires du Bajocien supérieur, riches en fossiles d'Ostrea Acuminta. Il révèle toute la spécificité des sous-sols de Chambolle Musigny. Le 1er Cru "Les Cras" est situé en pied de coteau sur un terrain en pente douce. Son sol, riche en calcaire actif, confère au vin son caractère minéral.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Eraflage 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

Aux arômes de fruits rouges de l'appellation Chambolle Musigny s'ajoute un agréable bouquet floral. L'originalité du 1er Cru "Les Cras" s'exprime à travers son nez printanier fait d'acacia, d'églantine et de lilas. Le 1er Cru "Les Cras" est un vin aux tanins délicats, rythmés avec une bonne longueur et une agréable pointe de minéralité en fin de bouche.