DOMAINE

G. ROUMIER

MUSIGNY

GRAND CRU



Caractéristiques

Cépage
Pinot Noir

Rendement
30 hl/ha

Superficie
0.0996 hectares

Taille
Taille Guyot

Exposition
Est. Pente à 15%

Couleur
Rouge

Altitude
De 280 à 310 mètres

Age moyen de la vigne
77 ans

Sous-sol
Argilo-calcaire sur sous-sol rocheux et compact du Bathonien. Présence d'Oolithe Blanche.

Garde moyenne
5 à 20 ans

Terroir

Le Grand Cru " Musigny" est l'un des 2 Grands Crus de Chambolle Musigny. Le Musigny occupe un coteau rocheux au-dessus du Clos de Vougeot entre les Premiers Crus Les Amoureuses et Les Echezeaux. La parcelle du Domaine Georges Roumier se situe dans le haut de l'appellation Grand Cru "Musigny" à son angle Nord.
La plantation d'origine de cette vigne remonte à 1905.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Eraflage à 35%
- Pigeage en cours de fermentation.
- 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
- Pas de fûts neufs

Dégustation

Déguster un Musigny est une expérience en soi. La profusion aromatique de ce Grand Cru d'exception se découvre crescendo au fil de la dégustation. Aux composantes florales de l'appellation Chambolle-Musigny "Les Amoureuses", s'ajoutent les arômes de fruits rouge sombre (myrtille, framboise) et les touches d'agrûmes (orange sanguine, zestes) et violette. Ample et long en bouche, ce vin tannique offre des tanins de velours. Nous vous conseillons de conserver ce Grand Cru 5 à 10 ans avant dégustation.