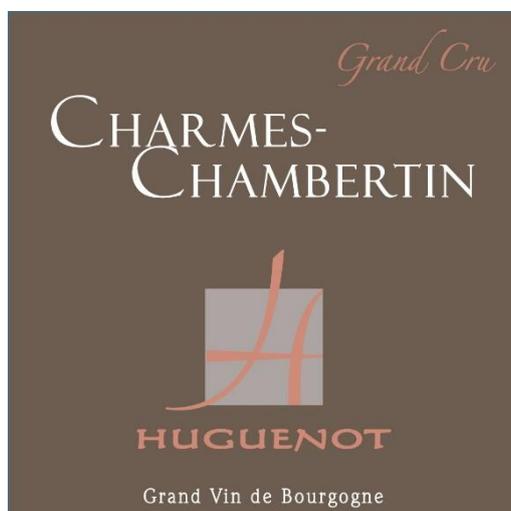


VIN ROUGE

## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU



<b>Catégorie</b>	AOC GRAND CRU
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	GEVREY-CHAMBERTIN
<b>Lieu-Dit / nom de la parcelle</b>	Charmes-Chambertin
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	12/14 mois en fûts de chêne, + 4 à 6 mois en cuves inox. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois
<b>Terroir</b>	Calcaires à entroques recouverts de limons et éboulis graveleux.
<b>Âge des vignes</b>	60 ans
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
<b>Température de service</b>	15 à 17°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 8 à 15 ans

## TERROIR / EXPOSITION

Face au levant, à 260 mètres d'altitude, C'est, en Grands Crus, la partie la plus septentrionale de la Côte. Ce long coteau repose sur la roche dure avec des calcaires à entroques et quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute.

## DEGUSTATION

**Velours et Dentelle...**

Un joli nez ouvert sur des fruits rouges et noirs avec une touche épicée. Bouche généreuse avec des tanins veloutés et une matière fine et harmonieuse. Beaucoup d'élégance en finale.

*Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France*

