



Domaine P. Chéron

Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
14 à 16°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chambolle Musigny "Les quarante ouvrées" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

A Chambolle la tenuta è composta da una dozzina di parcelle ripartite su diverse zone del villaggio, per un totale di 1,80 ha. Due terzi delle vigne hanno più di 60 anni, per un rendimento medio di 38-40 hl/ha. Le parcelle principali, Condemennes e Clos de l'Orme, sono situate al centro della collina, su un suolo composto da uno spesso strato di detriti calcarei molto drenanti.

Vinificazione

Vendemmie manuali in casse forate; in seguito cernita dei migliori grappoli in vigna e in cantina; vengono messi nei tini gli interi grappoli, lunga fase di pre-fermentazione a freddo, 10 giorni a 10 gradi; fermentazione con lieviti indigeni; pressature quotidiane di frequenza e intensità decrescenti; fermentazione totale di 20-23 giorni. Dopo una settimana di travasi, l'affinamento avviene sulle fecce fini in botti di rovere riempite al 50% per 10-14 mesi. Il legno è di origine del centro della Francia, di una tostatura morbida e poco intensa. Travasi un mese prima dell'imbottigliamento, che avviene senza chiarifica e con una leggera filtrazione per sgrassare il vino da eventuali residui.

Note di degustazione

Lo stile della tenuta mira a favorire la massima espressione del fruttato e degli aromi varietali del Pinot. Il prolungamento della durata in legno permette di ottenere l'estrazione ottimale del colore e tannini morbidi e setosi. La finezza dell'affinamento rafforza la rotondità e apporta una sottile nota tostata di legno. Provenendo da un mosaico di terreni, l'assemblaggio finale dello Chambolle rivela caratteristiche tipiche dell'appellazione: piccoli frutti rossi, eleganza, delicatezza, ma allo stesso tempo rotondità e morbidezza.

Distribuito da

