

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

GRAND CRU

CEPAGE	Pinot Noir
SUPERFICIE	98 a 02 ca
ANNEE DE PLANTATION	1912, 1974, 1987
SOL	Argilo-calcaire
EXPOSITION	Sud-est
ALTITUDE MOYENNE	280 m
VINIFICATION	30 à 50% % de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
ELEVAGE	18 à 20 mois en fûts de chênes. Environ 40% de fûts neufs
DEGUSTATION	Couleur Rouge intense Nez de fruits noirs, d'épices. Tannins soyeux, longueur et complexité impressionnante
GARDE	Minimum 7/8 ans