

CHAMBOLLE-MUSIGNY

« Les Charmes » - 1^{er} CRU

CEPAGE	Pinot Noir
SUPERFICIE	67 a 19 ca
ANNEE DE PLANTATION	nc
SOL	Argilo-calcaire
EXPOSITION	Est / Sud-est
ALTITUDE MOYENNE	260 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 30% de fûts neufs
DEGUSTATION	Couleur rouge rubis Nez de fruits rouges Bouche très souple et complexe. Des tannins très soyeux.
GARDE	Minimum5 ans