

Morgan Truchetet

Chambolle Musigny



APPELLATION : Chambolle Musigny

LIEU-DIT : « Les Herbues » et « Les Drazey »

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Pinot Noir

ACHAT DE RAISINS. Nous décidons de la date de vendanges, vendangeons, vinifions et élevons par nos soins.
We bought the grapes. We decide the date of the harvest, harvest, vinify and age by ourselves

SURFACE DE PLANTATION/PRODUCTION SURFACE AREA : 21 ares 79 ca

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 1200 Bouteilles

SOLS/SOILS : Argilo-calcaire/Clay-Limestone

RENDEMENT/YIELDS : 40hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. 100% éraflée. Mise en cuve. Après quelques jours de macération à froid en cuve la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement. Nous utilisons les levures indigènes. Nous effectuons très peu de pigeages mais nous réalisons des remontages. Place ensuite au décuvage et au pressurage. La fermentation malolactique s'effectue en fûts. L'élevage se fait en fûts (25% de fûts neufs) pendant 12 mois. Les vins sont ensuite soutirés puis assemblés en masse en cuve pour ensuite effectuer la mise en bouteille par nos soins avec notre propre groupe de mise en bouteille. Tout est effectué par gravité.

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. 100% de-stemmed. After few days of Cold prefermentation, the alcoholic fermentation is done traditionally.

We use natural yeasts. No « pigeage », just some pumping over. Then, we do the devating and pressing. The malolactic fermentation is done in barrels. The ageing is done in barrels (25% of new oak) during 12 months then racked and blended in stainless steel tanks before bottling. We use our own equipment. All is done by gravity

DEGUSTATION/TASTING

Vin rouge sec à servir à une température de 15°C. Le charme des Chambolle. Nez fin, élégant et délicat. La fraîcheur du fruit prédomine. Bouche suave et tannins soyeux. A déguster avec de la volaille mais aussi avec des viandes persillées et également avec un plateau de fromages. A boire dans les 8-15 ans.

Dry red wine to be served at a temperature of 15°C. The charm of the Chambolle. Fine, elegant and delicate nose. We smell and taste the freshness of the fruit. To be enjoyed with poultry and also with marbled meats and also with cheeses. Potential ageing : 8-15 years