

DOMAINE
PHILIPPE GIRARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1er CRU
Les Chatelots

Le Chambolle-Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits. L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. Ce vin tapisse le palais de soie et de dentelle.

Appellation : Chambolle Musigny 1er Cru rouge

Age de la vigne : 60 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Sol peu épais, bien drainé, calcaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération pré-fermentaire (4 à 5 jours) ; remontage et pigeage ; durée de cuvaison 10 à 20 jours ; élevé en fût de chêne durant 10 à 12 mois avec 20% à 30% de fûts neufs.

Caractéristique :

Visuelle : Un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux

Olfactif : La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée

Gustatif : Riche, bouquetée et complexe avec une délicatesse charnue

Accords mets/vin : Il s'associe à des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, en sauce par exemple, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Idem avec le veau rôti, dont la fibre subtile sera délicatement enrobée par les tanins soyeux mais denses de ce vin.

Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce tels que le brillat-savarin, le Cîteaux, le vacherin.

37, rue du Général Leclerc
21420 Savigny-lès-Beaune - France
03.80.21.57.97 - contact@domaine-philippe-girard.com

www.domaine-philippe-girard.com