

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Chambolle-Musigny



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2021
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Chambolle-Musigny
Cépage	Pinot Noir

Surface parcelle	0 hA 22
Âge de la parcelle	50 ans
Type de sol	Argilo Calcaire

Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	16 mois
Élevage en cuve	Non
Élevage en fût de chêne	16 mois
% de fût neuf	30%

Vendanges	Manuelles
Égrappage	100%
Rendement	42 hL/hA
Bouteilles produites	1112
Durée de cuvaison	14 jours
Acidité totale g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,78
SO <sub>2</sub> TOTAL à la mise (mg/L)	90
Informations allergènes	Non
Filtration	Lenticulaire

**Notes de dégustation**

Arômes de mûres et de violettes, bouche soyeuse, finale énergique

**Accords mets /vins**

Apéritif, viande blanche, volaille

**Potentiel de vieillissement**

3 - 7 ans

DOMAINE  
THIERRY MORTET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## *Chambolle-Musigny*



Wine Type	Red
Production Type	Organic
Vintage	2021
Alcohol %	12,5
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Chambolle-Musigny
Grape variety	Pinot Noir

Surface area	0 hA 22
Vines age	50 ans
Soil	Argilo Calcaire

Bottle stopper	Cork
Aging duration	16 months
Aging in tank	No
Aging in oak	16 months
% new oak	30%

Harvest	Manual harvest
Destemming	100%
Yield	42 hL/hA
Bottle production	1112
Maceration	14 jours
Total acidity g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,78
Total SO <sub>2</sub> (mg/L)	90
Allergen information	No
Filtration	Lenticular

### **Tasting notes**

### **Food pairing**

### **Aging potential**

Blackberries and violets aromas, silky mouth, energetic finish

Aperitif, white meat, poultry

3 - 7 years

DOMAINE  
THIERRY MORTET