

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Chambolle-Musigny



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2020
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	51 hL/ha
Bouteilles produites	1,407
Durée de cuvaison	19 jours
Acidité totale g/L d'H ₂ SO ₄	3,88
SO ₂ TOTAL à la mise (mg/L)	62
Informations allergènes	Non
Filtration	Lenticulaire

Notes de dégustation

Accords mets /vins

Potentiel de vieillissement

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

Apéritif, viande blanche, volaille

3 - 7 ans

DOMAINE
THIERRY MORTET