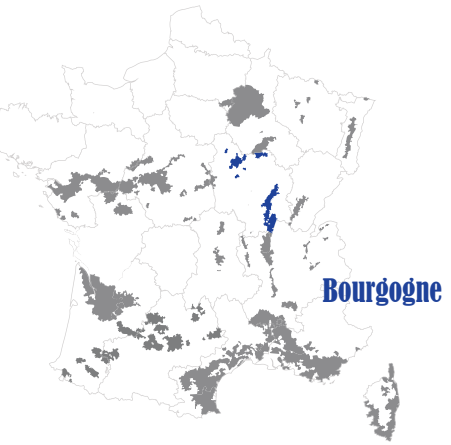
CHAMBOLLE-MUSIGNY
AOC **Rouge**

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



L'Appellation Chambolle-Musigny se situe dans la Côte-de-Nuits.
Elle donne des vins élégants et fins.
Vin mondialement réputé il existe exclusivement en rouge.
La surface de production est de 154 ha dont 56,3 ha en premier cru.
On trouve sur ce terroir deux grands crus : Bonnes-Mares et Musigny.



CEPAGES :
100% Pinot Noir

ELABORATION :
Après avoir été vendangés à la main et éraflés à 100%, les raisins sont mis en macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur.Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts réalisée à 100%. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois (30% en fûts neufs).

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
ROBE : Rubis vif brillant
NEZ : Expressif sur des arômes de petits fruits rouges, violette.En vieillissant il évolue vers des notes de fruits mûrs épicés, pruneau, sous-bois.
BOUCHE : Bouche riche, complexe et délicate. Elle garde une structure solide, durable avec des tanins veloutés.

HARMONIE METS/VINS :
A déguster avec des volailles comme le chapon, de l'agneau, un rôti de veau. Il accompagnera les fromages doux comme le Brillat-Savarin, le Chaource ou le Reblochon.
Servir entre 12° et 14°C.

POTENTIEL DE GARDE :
De suite à 8 à 10 ans

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juillet 2026.