



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Borniques »

Eventail Aromatique

La Vigne

Production annuelle 300 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argileux et calcaire

Âge moyen 60 ans

Situation A Chambolle Musigny, la parcelle se trouve le long du Musigny. C'est l'unique Premier Cru de Chambolle avec "Les Amoureuses" qui touche le prestigieux Grand Cru Musigny.

Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%.

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeages 2 fois par jour. Post-macération à chaud. Entonnage par gravité.

Elevage Vin de goutte et vin de presse élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (100% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage

Note de Dégustation

Couleur Rouge rubis brillant

Nez Le premier parfum présente un grand potentiel aromatique puis explose en une multitude d'arôme (cerise, violette, menthe, etc.). La première sensation de sucrosité passée, la sensation de minéralité et d'acidité se manifeste ensuite.

Bouche La finale est sur des tannins élégants et lisses.

Accords Mets - Vins Cuisine gastronomique

Température de service 15 – 16 °

Vous connaissez les Musigny et les Amoureuses. Découvrez alors les Borniques: un concentré de finesse !

