



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Chambolle-Musigny

Parfum et Élégance

La Vigne

Production annuelle 1 500 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argileux et calcaire

Âge moyen 40 ans

Situation Les vignes se situent dans des parcelles provenant de différentes parties du village offrant une vraie synthèse de Chambolle Musigny. La principale parcelle est “Bas Doix” (sous le 1er Cru “Haut Doix”) et les autres sont “Aux Echanges” (touchant le 1er Cru), “Les Fremières” et “Les Jutruots (au sommet de la colline)

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, pigeage 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, de 1 vin (fût neuf utilisé une fois) pour éviter une influence trop marquée du fût neuf mais pour avoir un fût qui respire et prene le bon élevage du vin. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Note de Dégustation

Couleur robe rubis brillant avec des reflets lumineux

Nez violette et petits fruits rouges (framboise, fraise), pétales de rose séchés

Bouche Riche, parfumé et complexe, délicat et charnu à la fois ce qui n’amoindrit en aucune façon sa structure solide et un beau potentiel de vieillissement.

Accords Mets - Vins gibier à plumes (en sauce, par exemple), agneau bien rôti. La texture subtile du rôti de veau sera enveloppée par les tannins denses mais soyeux du Chambolle. Fromages – de préférence doux: Brillat-savarin, Cîteaux, Vacherin ou Chaource.

Température de service 12 – 14 °

Synthèse du terroir de Chambolle-Musigny

