

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

## Chambolle-Musigny

*Appellation Village de la Côte de Beaune*

**Cépage** : Pinot Noir

**Surface** : 44,52 ares

**Âge des vignes** : 45-65 ans

**Parcelles** : Les Creux Baissants, Les Condemennes, Les Fremières.

**Vignoble** : Densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 50 hectolitres par hectare.

**Terroir** : sols calcaires allégés par de nombreux graviers et cailloux. Sous-sols calcaires complexes datant de l'ère secondaire. Vignoble exposé est-sud-est.

**Vinification** : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage à 100%. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaison pendant 21 jours.

**Élevage** : sur lies fines en fûts de chêne (20% neufs) entre 15 et 18 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau.

**Personnalité du vin** : tout en subtilité et délicatesse, ce vin se caractérise par l'intensité de son parfum, très délicat, fruité et floral, qui s'exprime largement dès sa jeunesse. Sa robe est vive et brillante, ses arômes sont complexes et d'une grande netteté : groseille, cerise, violette... Ses tanins sont bien présents mais extrêmement moelleux et fins, apportant un bel équilibre entre fraîcheur et velouté. Sa longue persistance aromatique, avec des notes de fruits rouges mûrs et de fruits confits, promet un vin de belle garde, élégant et racé.

**Accords** : volailles, cailles en terrine, velouté aux champignons, viandes rouges rôties, fromages doux.

**Garde** : certains millésimes pourront être bus avec plaisir dans leur jeunesse. Tous vieilliront au moins dix ans.

**Service** : température conseillée 16°C.

**Production** : la production annuelle varie entre 2.700 et 3.300 bouteilles.

