



CLIMAT

Ce climat tire son nom d'un certain Monsieur Bertin qui aurait planté des vignes dans un de ses champs situé à côté du Clos de Bèze. La parcelle fût nommée « Champ de Bertin », et par la suite « Chambertin ».

Nom du climat : Chambertin

Superficie exploitée par le domaine : 9.9 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire composé d'éboulis de calcaire sur des calcaires à Entroque du Comblanchien

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Élevage : en fûts neufs (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

DEGUSTATION

Le Chambertin est le vin des rois. Son nez expressif est ouvert sur des arômes de fruits frais et croquants. En bouche, on découvre un fin charnu, corsé et généreux avec une élégante finale.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

Garde dès maintenant et jusqu'à 25 ans