

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES CHARMES



Côte de Nuits
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir

Situation

Chambolle Musigny est un village de grande renommée malgré sa petite étendue. Il doit sa réputation à la qualité de ses vins et à la notoriété de ses premiers crus.

Caractéristiques

Le vignoble des « Charmes » est situé sous celui des « Feusselottes », au centre de la commune, sur un sol calcaire assez pauvre.

Vinification

Ce vin est vinifié en cuves pendant environ 3-4 semaine puis élevé en fûts de chêne environ 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

La Maison Louis Jadot produit un Chambolle Musigny « Charmes » d'une couleur assez profonde. Il dégage des arômes intenses de fruits rouges bien murs ainsi que des épices et des arômes de terroir. D'une superbe structure, parfaitement équilibré, c'est un vin élégant.

Il accompagnera à merveille les plats les plus fins comme le filet mignon, le tournedos chasseur, le canard aux truffes, et certains fromages bien faits comme le Reblochon...

Conservation

C'est un vin qui se conservera 10-15 ans selon les millésimes et les conditions de conservation (humidité, température).

