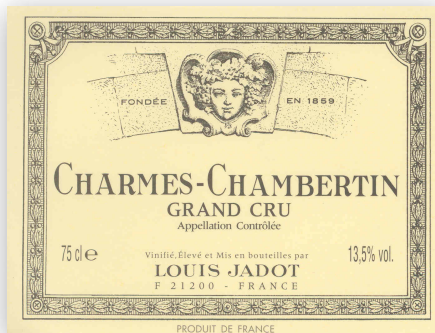
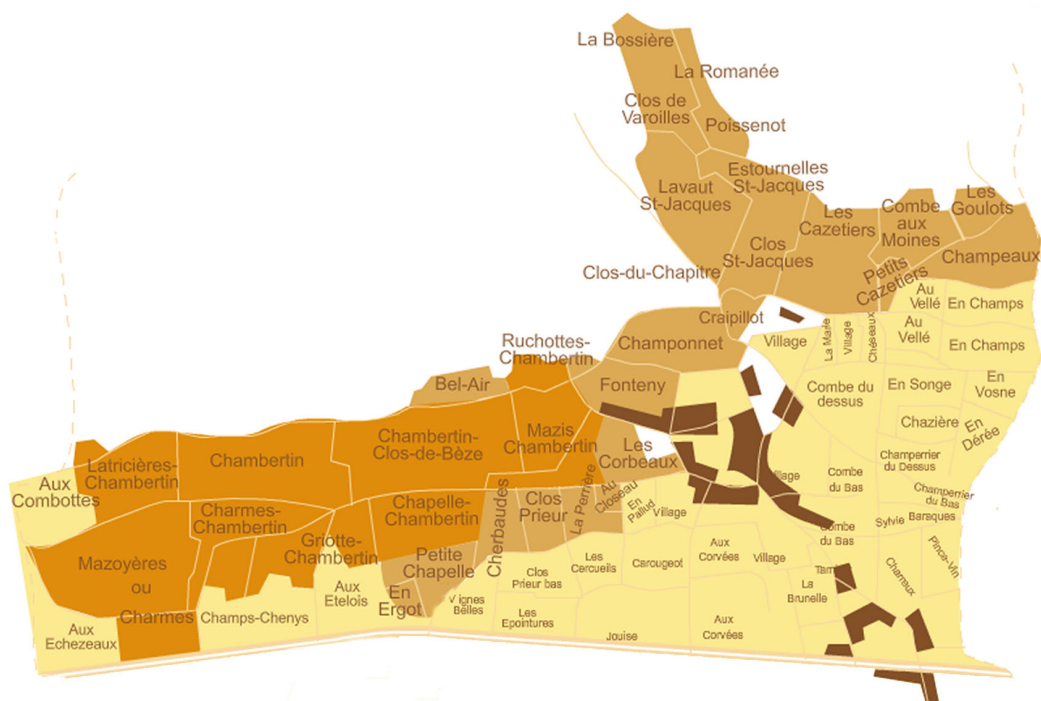


CHARMES CHAMBERTIN



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Gevrey Chambertin est une commune du Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

Le vignoble est situé sur la partie Sud de la commune, vers Morey Saint Denis, juste en dessous du Chambertin Grand Cru, et contre les Mazoyères (qui peuvent aussi revendiquer Charmes). Les sols sont calcaires avec une bonne répartition de marnes argileuses.

Vinification

Ce vin est fermenté en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Charmes Chambertin est un vin très coloré, d'une expression aromatique intense évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les notes animales de musc et de fourrure, et souvent la réglisse lorsque le vin a mûri. Il est puissant et associé à ses tanins un moelleux toujours abondant et une acidité de bon niveau.

Ce vin s'accordera à une cuisine élaborée et mijotée comme le boeuf bourguignon, le gigot de mouton, boeuf bourguignon, et les fromages assez puissants (sauf bleus).

Conservation

Vin de garde, ce grand cru se conservera entre 5 et 20 ans selon les millésimes et les conditions de conservation (température et humidité).