



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

TERROIR  
Sols argileux assez profonds



### PRÉSENTATION

Entre Vougeot et Morey-Saint-Denis, en plein cœur de la Côte de Nuits, la petite commune de Chambolle-Musigny tire son nom d'un ancien village celtique appelé "Cambola".

Le Premier Cru "Les Sentières" se trouve à la limite de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis en dessous du Grand Cru Bonnes-Mares.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

### DÉGUSTATION

Le bouquet, très fin, révèle des parfums de fruits rouges (framboise, fraise...) et de fleurs subtiles (rose, violette...). La bouche est très parfumée, charnue et délicate, aux tanins soyeux. Sa finale est longue et raffinée.

### SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (volaille, veau, agneau, gibier à plumes)

Fromages à saveur douce

Recette idéale : grenadin de veau aux morilles

