



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires mêlés à des éboulis et des limons



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".

Climat culte de la Côte de Nuits, "Les Amoureuses" est certainement le plus réputé des 24 Premiers Crus de Chambolle-Musigny. Comme son nom le laisse deviner, c'est un vin tout en délicatesse et en féminité qui procure beaucoup d'émotions.

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, d'une infinie délicatesse, dévoile des arômes de fruits rouges (framboise, fraise...) et de fleurs subtiles (rose, violette...). La bouche, riche et concentrée, au boisé fondu, est soutenue par des tanins présents mais très soyeux. La finale de ce grand vin est remarquable par sa longueur et sa subtilité.

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

CITATIONS

Vinous : 95-97/100 (2020)

Wine Spectator : 96/100 (2019)

Wine & Spirits : 95/100 (2018)

Plus d'infos sur
votre
smartphone



www.albert-bichot.com

