



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires avec limons et éboulis graveleux sur la partie supérieure



PRÉSENTATION

Le Charmes-Chambertin est l'un des neuf Grands Crus de Gevrey-Chambertin. Les aires d'appellation Charmes-Chambertin et Mazoyères-Chambertin sont les mêmes, mais c'est l'appellation Charmes-Chambertin qui est le plus souvent revendiquée.

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 (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet profond dévoile des notes de fruits rouges (framboise, groseille), de fleurs (pivoine, rose, violette...) et de délicates notes boisées qui évolueront avec le temps vers des senteurs plus animales et épicées. Au palais, puissance et élégance se combinent adroitement pour révéler une bouche voluptueuse.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf sauce marchand de vin

CITATIONS

James Suckling : 98/100 (2020)

Jasper Morris : 93-95/100 (2018)

Vinous : 92-94/100 (2018)

Plus d'infos sur
votre
smartphone



www.albert-bichot.com

