



# Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS  
EX NIHILO NIHIL

## Fiche technique

BOURGOGNE Côte Chalonnaise



### LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Exposition : Sud-est

Altitude : 360 m

Cépage: Pinot noir

Age de la vigne: 40 à 70 ans

Superficie : 7.5 hectares

Rendement moyen: 45 hl/ha

Production moyenne: 45000 Billes

### LE VIN

#### Elaboration :

Vendanges et tri manuels, transport en contenant de faible volume.

Vinification de 12 jours en cuve thermo-régulée avec macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours. Les cuves sont remontées ou pigées deux fois par jours suivant le stade de la fermentation.

Elevage en fut de chêne de 12 mois. NI FILTRE NI COLLE.

#### Dégustation:

Du plaisir et de la gourmandise...voilà ce que nous évoquent le nez de framboise et de myrtille, la bouche gouleyante de ce Côte Chalonnaise 2008.

Bien que prêt à boire il se conservera 4 à 6 ans au frais de votre cave.

#### Accord met/vin :

Emincé de Bœuf épicé, au bambou et sauce soja