



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique BOURGOGNE COTE 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: 45 000 Blles

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. Légèrement fruitée avec un peu d'astringence. Sa finale pleine de caractère rappelle ses origines. 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

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96

Site: www.chateaudechamilly.com

Email : contact@chateaudechamilly.com