DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

CHAMBOLLE-MUSIGNY
VILLAGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
94ha 68a 66ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
30a 98ca

SOL
Calcaire dur du jurassique et gros éboulis

ALTITUDE
255 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
49 ans

VENDANGE
Manuelle exclusivement, tri minutieux

ÉGRAPPAGE
En fonction de la qualité du millésime

ÉLEVAGE
30 à 40% fûts de chêne neufs

Ce que le vin révèle

Le Chambolle-Musigny est un vin d'une immense finesse, particulièrement élégant et aux parfums excessivement subtils. La délicatesse et la complexité de ses arômes de violette, de framboise, de fraise, voire de cassis lui confèrent un bouquet fin et délicat. Au palais, il offre charme, fraîcheur et finesse. Son caractère d'une grande subtilité s'explique par une acidité peu marquée, associée de tanins très fins, soyeux et équilibrés.

Ce que la terre confie

Le vignoble de Chambolle repose sur des éboulis variés de limons rouges et des sols bruns calcaires. C'est l'importance des éboulis et du cailloutis qui donne la nuance dans la qualité des vins. Il a été démontré que le sous-sol est composé de roches présentant un grand nombre de crevasses verticales dans lesquelles les racines descendent souvent à plus de 10 m. L'argile et le calcaire y sont particulièrement présents ; l'argile conférant plutôt la puissance aux vins et le calcaire la finesse.

14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95
France - Professionnels & Communication : info@mongeard.com
International : domaine@mongeard.com
France - Particuliers & Œnotourisme : contact@mongeard.com

WWW.MONGEARD.COM