

DOMAINE
G. ROUMIER

CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES COMBOTTES"

PREMIER CRU



Caractéristiques

Cépage

Pinot Noir

Superficie

0.2747 hectares

Exposition

Est. Pente faible

Altitude

260 mètres

Sous-sol

Sous-sol argilo-calcaire

Rendement

26 hl/ha

Taille

Taille Guyot

Couleur

Rouge

Age moyen de la vigne

19 ans

Garde moyenne

4 à 15 ans

Terroir

Le 1er Cru Les Combottes se situe à l'emplacement d'un ancien torrent qui dévalait jadis la Combe de Chambolle Musigny. Il est constitué d'un mélange de très grosses roches, d'argile et de cailloux charriés par l'eau. Sa forme de "petite cavité" intensifie l'action du soleil sur les vignes ce qui confère aux 1er Cru Les Combottes intensité et concentration.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Eraflage à 80%
- Pigeage lors de la fermentation des raisins
- Fermentation uniquement par des levures indigènes
- Pas d'enzymage
- Les vins ne sont ni collés ni filtrés
- Les vins sont conservés 14 mois dans des fûts de chêne de 2 à 8 ans
- 25% de fûts neufs

Dégustation

Douceur et suavité caractérisent le Chambolle Musigny 1er Cru "Les Combottes". Ce vin concentré s'exprime avec onctuosité au travers de ses arômes de fruits rouges (groseilles, petites cerises rouges) évoluant vers des fruits plus noirs (cerises noires, myrtilles) pour certains millésimes.