

DOMAINE
G. ROUMIER

CHAMBOLLE-MUSIGNY

VILLAGE

2022



Caractéristiques

Cépage

Pinot noir

Superficie

3.5352 hectares

Exposition

Est. Pente de 10 à 30%

Altitude

Entre 235 et 330 mètres

Sous-sol

Le sous-sol est argilo-calcaire

Rendement

32hl/ha

Taille

Taille Guyot

Couleur

Rouge

Age moyen de la vigne

35 ans

Garde moyenne

3 à 15 ans

Terroir

Implanté sur une superficie de 152 hectares, le vignoble de Chambolle Musigny est installé au sortir de la combe de Chambolle en contrebas d'un coteau calcaire. A mi-chemin entre les prestigieux vignobles de Morey-Saint-Denis et de Vougeot, les sols argilo-calcaires de Chambolle Musigny permettent à la vigne de révéler des vins souvent décrits comme « féminins ». L'appellation Chambolle Musigny s'étend en un arc de cercle joignant ses 2 Grands Crus : Musigny (au Sud) et Bonnes Mares (au Nord). 5 cuvées composent le Chambolle Musigny du Domaine Georges Roumier. Les raisins proviennent de nombreuses parcelles disséminées sur l'aire d'appellation Chambolle Musigny.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Eraflage (70 à 90%)
- 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
- 10 à 15% de fûts neufs

Dégustation

Élégant, précis et fringant, le Chambolle Musigny du Domaine Georges Roumier libère des arômes groseilles et cerises rouges avec de très légères touches florales qui rappellent les fleurs de printemps.