



CHAMBOLLE-MUSIGNY

1er Cru



Chambolle-Musigny 1er Cru du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 18 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts).

TERROIR

- Climat: Ces vignes classées en premier cru sont situées sur la commune de Chambolle-Musigny entre Vougeot et Chambolle.
- Plantation: Vieilles vignes de plus de 35 ans d'âge - Terre argilo-calcaire et cailloux - 10 000 pieds/ha – rendement: 35hl/ha.
- Culture: sol labouré et non désherbé, taille : Guyot, pas de pesticides

NOTES DE DÉGUSTATION

- Température: Service entre 12°C et 16°C (54°F – 64°F)
- Couleur: Robe ruby avec des reflets brillants
- Nez: Des arômes de fruits rouges (fraises, framboise) avec des notes de violette
- Bouche: Très harmonieux avec une belle complexité sur des arômes de fruits rouges. Ce vin féminin où l'intensité des tannins s'expriment avec finesse, laisse un bonne fin de bouche comme une caresse.
- Potentiel: 15 ans

ACCORD METS & VINS

C'est un vin unique qui associe féminité et structure, peut se boire seul ou avec des gibiers à plumes tels qu'un chapon de bresse. Ses tannins soyeux accompagneront avec élégance des plats asiatiques.

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Chambolle-Musigny 1er Cru**

Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13