



DOMAINE AMIOT ET FILS  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# Chambolle Musigny

## Vignoble

### Situation

Une petite parcelle située sur les Drazey, juste après les Bussières

### Surface

5 ares 18

### Âge du vignoble

Plantation en 1960

### Rendements autorisés

50 HL/Ha

## Vin

### Production

300 bouteilles/an

### Caractéristiques

Couleur : Belle robe rouge rubis.

Nez : petits fruits, pivoine et épices douces

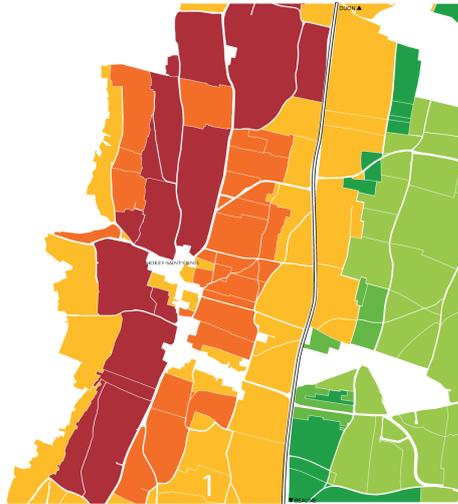
Bouche : Harmonie, souplesse et fruité. Un vin de grande élégance.

### Garde

Maturité à partir de 3 ans

Potentiel de garde : 5 à 10 ans selon le millésime

Un vin tout en finesse et subtilité.



- Grands crus
- Premiers crus
- Appellations villages
- Appellations régionales

## Origine

Chambolle apparaît sur les cartes dès le début du XIIème siècle. Petite par sa taille mais grande par sa renommée, la commune de Chambolle tient son nom de son emplacement à l'orée d'une combe. Le terme Musigny, repris d'un de ses grands crus, complètera son nom dès 1878.

## Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Elle repose sur des sols argilo-calcaires. Notre parcelle se situe au lieu-dit « Les Drazey ».

## Culture, Vinification, Elevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir. L'élevage se fait en fût de chêne, dont une partie en fût neuf ; pendant 16 à 18 mois.

## Dégustation

Nez précis et fin, une belle attaque en bouche, une texture élégante et soyeuse.

Le Chambolle-Musigny, servi à une température de 16 à 18°C, accompagne très bien les viandes tendres et la volaille.