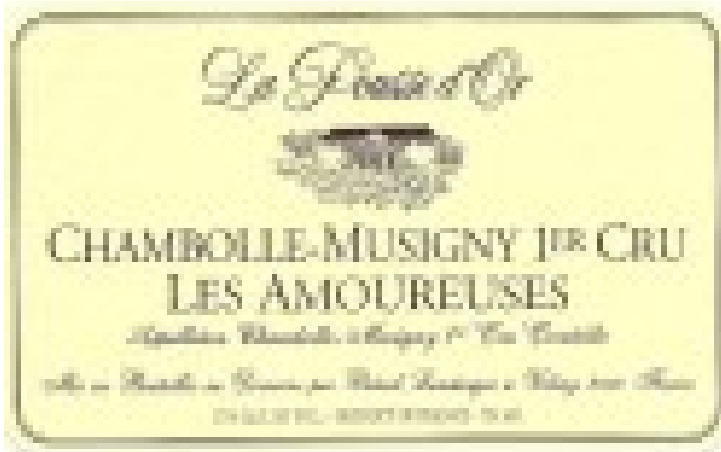


Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses rouge 2013



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)

Millésime: 2013

Appellation: Chambolle-Musigny 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Amoureuses

Wine Advocate (Parker): 95-98/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA POUSSE D'OR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses rouge 2013

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, déc. 2014): *"The 2013 Chambolle-Musigny les Amoureuses 1er Cru has a very intense bouquet with layers of dark cherry, crème de cassis, a touch of juniper and blackcurrant pastilles. The palate is medium-bodied with succulent ripe tannins, a generous dash of white pepper and a very long, intense finish that maintains superb delineation. This is a long-term Amoureuses although there are only four barrels this year."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Superficie : 19.65 ares soit 4.59 Ouvrées

Situation : Partie supérieure des amoureuses, parcelle bordée au sud-ouest par le Musigny.

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Le sol est constitué d'une couche argileuse rouge de 30 à 50 cm de profondeur reposant sur une dalle calcaire compacte fissurée, dans laquelle les racines parviennent à s'insinuer de façon impressionnante. La complexité du vin reflète parfaitement la double nature de ce sol.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 50% en 1976 et 50% en 1977

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaïson pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Fermes dans leur jeunesse, elles évoluent avec grâce. La texture est fine, soulignée par des tanins fermes mais élégants. Sa délicatesse illustre parfaitement l'idée que l'on se fait de ce premier cru.

Description brève du produit :

Le 1er Cru mythique de Chambolle Musigny. Rare.