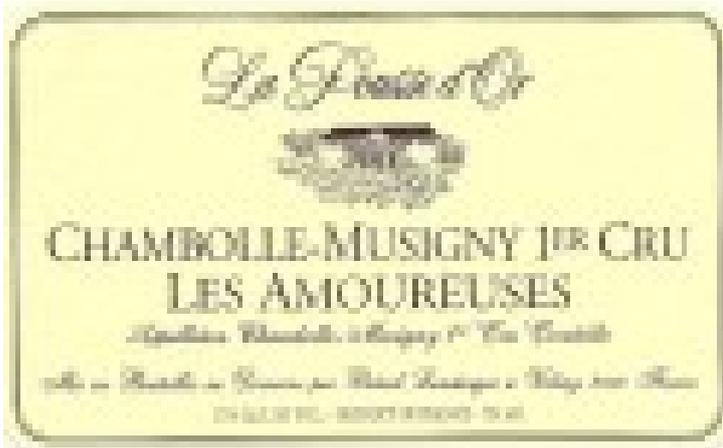


Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses rouge 2015



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2015

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): 92-94/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Commentaires sur ce

Domaine de la Pousse d'Or Chambol-Musigny 1er cru Les Amoureuses rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, déc. 2016): 92-94/100. *The 2015 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses has a voluminous bouquet with copious black cherry, blueberry, violet and Indian ink aromas that do not hold back. If you want an opulent and ravishing Les Amoureuses, then this is where to come. The palate is medium-bodied with very fine tannin, the terroir really imprinting itself upon this wine and elevating it above the other premier crus from the domaine, the finish pure and sensual. Classy.*

Drink Date 2020-2040

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, cuvaison 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.