

DOMAINE BERTAGNA

CHAMBOLLE MUSIGNY VILLAGE



AOC

Appellation Chambolle-Musigny contrôlée

Terroir

Superficie : 0ha 39

Cépage

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

Techniques culturales

Travail du sol biologique.

Contrôle rigoureux du rendement

(ébourgeonnage et vendange en vert)

Vendange manuelle. Eraflage total après sélection rigoureuse des grappes au vignoble et sur la table de tri

Vinification

Vinification avec contrôle des températures pendant 15 à 21 jours

Elevage

Fûts de chêne français

Elevage de 15 à 21 mois

Dégustation

Arômes très subtils de cerise et de framboise

Bouche : élégante sur une texture soyeuse, tendre et délicate, offrant un vin très séduisant