

# DOMAINE BERTAGNA

## CHAMBOLLE MUSIGNY PREMIER CRU LES PLANTES



### **AOC**

Appellation Chambolle-Musigny Premier Cru contrôlée

### **Terroir**

Superficie : 0ha 23

### **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 18 à 21 jours

### **Elevage**

Fûts de chêne français dont 50% fûts neufs

Elevage de 15 à 18 mois

### **Dégustation**

Notes de petits fruits rouges, bien mûrs

Bouche : dense et complexe sur une finale suave et minérale