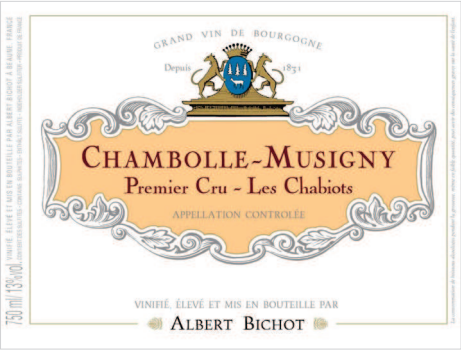
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES CHABIOTS"



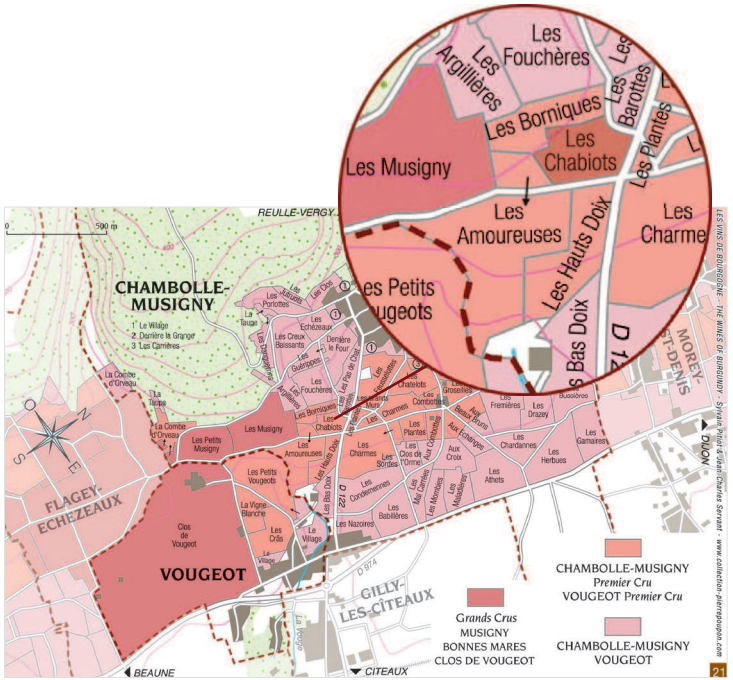
Côte de Nuits | **100 % Pinot Noir** | **AOC Premier Cru**

La vigne :
Sols argilo-calcaires

Vinification :
Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :
100 % en fûts de chêne
40 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Entre Vougeot et Morey-Saint-Denis, en plein cœur de la Côte de Nuits, la petite commune de Chambolle-Musigny tire son nom d'un ancien village celtique : Cambola. Le Premier Cru "Les Chabiots", mitoyen des Amoureuses, se situe dans la zone sud des premiers Crus ; la faible épaisseur du sol et la proximité de la roche calcaire, développent avant tout les caractères soyeux et l'élégance. "Chabiots" peut être rapproché du mot "caboche", du latin vulgaire Capum (tête). Il s'agit ici des têtes de roches et blocs pierreux de 50 à 200 kg, trouvés en labourant à 40/60 cm de profondeur pour planter les vignes.



Dégustation

Au nez, ce Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chabiots" révèle des arômes intenses de fruits noirs avec des notes de cassis, de mûre et de myrtille. A la fois floral et fruité en bouche, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraîchissante aux notes mentholées et de tabac.

Accords mets/vins

A table, il accompagne les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées et les fromages délicats.

Service et garde

Servir à 17°C.
Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 5 et 7 ans voire davantage.