



En plein cœur de la Côte de Nuits, le petit village de Chambolle abrite un vignoble prestigieux.

TERROIR

Les vignes s'étendent sur des sols peu épais, où la roche-mère est souvent affleurant, obligeant les racines à plonger dans la moindre fissure et à descendre profondément dans le sous-sol.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Produits dans de très faibles rendements, les raisins issus de cette vigne de plus de 70 ans sont récoltés à la main, soigneusement triés et vinifiés en levures indigènes. L'élevage dure 20 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Considéré comme le plus « féminin » des vins de la Côte de Nuits, il exprime la finesse et la subtilité de ses tannins sur des notes de violettes et de fruits rouges. La robe, rubis, est plus brillante et lumineuse qu'intense et profonde. Très charnu et peu porté sur l'acidité, il offre une sensation de rondeur, même si sa structure tannique et sa richesse lui permettront de vieillir plus de 15 ans.

Le Chambolle-Musigny Decelle & Fils se marie parfaitement avec les viandes cuisinées, telles que les gibiers à plume, les chapons ou l'agneau rôti. Il peut aussi accompagner les fromages doux comme le Brillat-Savarin ou le Brie de Meaux.