

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

