

DOMAINE BERTAGNA

CHAMBERTIN
Grand Cru

■ AOC

Appellation Chambertin Grand Cru Contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 0ha 20

■ 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, tri sur table avant
éraflage total

■ VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid

Vinification minutieuse avec contrôle des
températures

Levures indigènes

Extraction par pigeage manuel

Cuvaison de 21 à 28 jours

■ ELEVAGE

Fûts de chêne français, 100% fûts neufs

Eleavage : de 16 à 18 mois

■ DÉGUSTATION

Nez : Arômes de fruits mûrs très purs

Bouche : riche et profonde sur des tanins
délicats et racés

