

# HENRI PION

## Chambertin Grand Cru

Millésime : 2014

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Chambertin Grand Cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



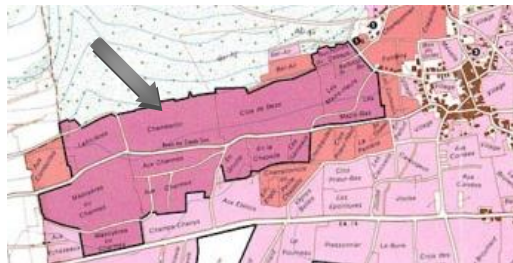
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**CHAMBERTIN** : Grand Cru emblématique de la Bourgogne, contigu au Clos de Bèze, il a toujours été un terroir exceptionnel mentionné dans les textes dès 640 après Jésus-Christ. Adulé des tables princières et impériales, sa notoriété dépassa les frontières. Elle fut si forte que les vigneronns sollicitèrent le roi Louis-Philippe pour ajouter Chambertin au nom du village Gevrey. Ce fut accordé en 1847, formidable opération de communication, bénéfique aussi pour le commerce. Les autres villages viticoles suivirent cet exemple. Superficie AOC : 13,62 ha.



**AIRE DE PRODUCTION:** Ce coteau à mi-pente exposé au soleil levant se révèle idéal pour une juste maturité du Pinot Noir. Les vignes âgées de 45 ans en moyenne sont cultivées sur un sol brun de quelques dizaines de

centimètres. La roche-mère toute proche se compose de marnes et de calcaire à entroques.

**TECHNIQUES:** Vendanges manuelles, tri sur table, éraflage et macération à froid avant fermentation naturelle. Vieilli en fûts de chêne français pendant 16 mois. Filtration légère et faible sulfitage.

#### NOTES DE DEGUSTATION:

**2014** – Robe d'un rubis-grenat et brillant. Le nez intense, dévoile des arômes de cerise mûre puis ensuite un duo réglisse et fève de cacao. En bouche, les tanins présents se fondent en une trame très souple. La finale très persistante et énergique nous laisse une agréable impression au palais.

**POTENTIEL DE GARDE:** A boire jeune après une heure de carafe. Peut se garder jusqu'à 15 ans ou plus.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 16 à 18 ° C