

# HENRI PION

## Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Chatelots

Millésime : 2013

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

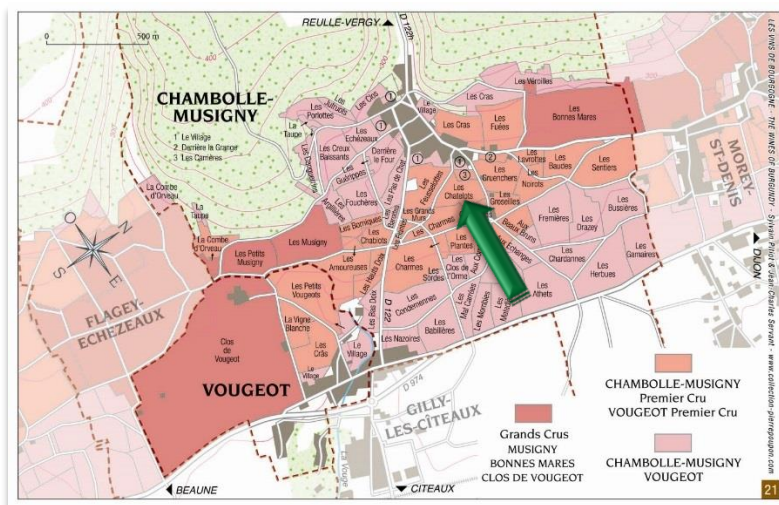
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**Les Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru** sont particulièrement réputés de par le monde. Cette notoriété, ils la doivent notamment au fameux climat *Les Amoureuses*, 1er cru le plus recherché de Bourgogne. Aire de l'AOC 1<sup>er</sup> cru: 55,40 ha.

**AIRE DE PRODUCTION:** *Les Chatelots*, ce climat est situé dans le cône de déjection de la Combe de Chambolle. Il semble tirer son nom du latin CASTELLUM, « château d'eau, réservoir d'eau » faisant référence à l'ancienne rivière souvant en cru, aujourd'hui souterraine, le Grône.

**TECHNIQUES:** Zéro herbicide, zéro pesticide. Vendange manuelle et tri minutieux sur table de tri avant éraflage. Macération à froid et fermentation naturelle (levures indigènes). Vieilli en fûts de chêne français (50% de fûts neufs). Filtration douce et faible sulfitage.



**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe grenat. Des arômes intenses de violette et de petites baies, mêlés de notes fumées. Un vin vibrant, avec une structure ample et délicate et des tanins soyeux. Belle longueur en bouche.

**POTENTIEL DE GARDE:** Laissez-lui au moins 2 ou 3 ans de bouteille. Pleinement épanoui après 5 à 7 ans, il peut attendre jusqu'à 10 ans.

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