DOMAINE
LECHENEAUT



CHAMBOLLE-MUSIGNY
VILLAGE

SURFACE TOTALE 10 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

ENCÉPAGEMENT Pinot noir

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE 65 ans

NATURE DU TERROIR

Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles que sont, les Chardannes, Les Herbues, Les Maladières, Les Babillères. Entre 250 et 300 mètres d'altitude face au levant, le coteau est proche de la roche mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol Jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.

VENDANGES Manuelles exclusivement

PRODUCTION MOYENNE 2100 Bouteilles.

CARACTÈRES DU VIN

Le Chambolle Musigny est un vin rouge souvent présenté comme le plus féminin de la Côte de Nuits.

L'intensité et la finesse s'y expriment en effet avec une élégante subtilité. La violette, les petits fruits rouges composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, la truffe. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable.