

Chambolle-Musigny « les Herbues »

La Vigne :

Plantée en 1961, son lieu-dit vient du fait que ces terres étaient souvent humides, compliquées à cultiver, quel que soit le type de plantation. Située au nord de Chambolle-Musigny, le long de D 974, son sol argileux est très riche et profond avec une exposition Est-Ouest.

Dégustation :

Sa robe rubis est plutôt intense avec des reflets violacés, et son nez développe des notes de petits fruits rouges (groseille, cassis et cerise). La richesse du terroir donne un vin avec une grande persistance en bouche et une belle longueur. Sa rondeur, son côté gourmand, la finesse de ses tanins lui donnent un très bel équilibre. Il accompagnera vos viandes rouges (grillade, en sauce), un gibier (chevreuil), un gibier à plumes (canard, caille, faisan) une viande blanche en sauce, un fromage (comté, reblochon, délice de pommard...)

Surface : 0.277 hectare

Production : 800 – 1000 bouteilles

Elevage : 12 mois en fûts de chênes 20 % de fûts neuf

Temps de garde : 7 – 15 ans

Température de service : 16°C

