



Chambolle-Musigny
rouge
2002
Domaine Amiot Servelle

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Chambolle-Musigny
Encépagement :	Pinot Noir
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Calcaire
Situation :	En coteaux Est Sud-Est
Production moyenne :	12000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle bourguignonne (cuves thermo-régulées, pigeage, éraflage)
Elevage :	18 mois en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs
Vinificateur :	Christian Amiot
Propriétaire :	Famille Amiot Servelle

Analyse

Visuel :	Belle robe rubis, bel éclat, limpide.
Olfactif :	Le nez est marqué par des notes torréfiées et fruitées. L'ensemble est discret, tout en subtilité. Des arômes de griotte, fraise des bois, framboise prennent une touche orientale.
Gustatif :	L'attaque est fine et la bouche gagne progressivement en volume et en intensité. La structure est moyenne, des saveurs fruitées se mêlent de minéralité.
Global :	Un Chambolle féminin, droit et pur.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	32.13 €TTC – Tarif Club : 28.40 €TTC
Accords mets - vin :	Entrecôte grillée au beurre Marchand de Vin
Service :	A carafer 30 mn avant de servir à 17 – 18 °C.