



***Chambolle-Musigny***  
***1er Cru***  
***2000***  
***Combe d'Orveau***  
***Domaine Taupenot-Merme***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaire allégé par des graviers
<b>Situation :</b>	Est Sud-Est en coteaux à 250 m d'altitude (à coté du Grand Cru Musigny)
<b>Production moyenne :</b>	2400 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles par tries
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange éraflée, cuvaison inox 3 semaines, pigeage
<b>Elevage :</b>	15 mois en fûts de chêne Allier dont 35 % sont neufs
<b>Vinificateur :</b>	Romain Taupenot
<b>Propriétaire :</b>	Jean et Denise Taupenot

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat profond avec des reflets tuilés / orangés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est sauvage, il libère des senteurs de cuir, d'humus, de tabac. Il devient plus élégant à l'aération, des notes de fraises (vieille confiture) prennent le dessus.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est douce. En bouche, le vin gagne en fruité, en velouté et en structure. La finale est franche, un peu tendre cependant.
<b>Global :</b>	Un Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru vinifié en méthode traditionnelle qui arrive doucement à maturité. Il devrait évoluer lentement.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2011
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	44.10 €TTC – <b>Tarif Club : 38.90 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Lièvre à la Royale
<b>Service :</b>	Servir à 17 – 18 °C et laisser le vin s'aérer dans le verre.