



DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER

AU CHÂTEAU DE CHAMBOLLE-MUSIGNY, FRANCE

Chambolle-Musigny



Les vignes

La cuvée Chambolle-Musigny est issue de deux parcelles de vignes :

- Les Plantes (surface 56 ares 13 ca, plantée en 1968/1969), classée en premier cru mais que nous avons choisi de déclasser en « village ».
- La Combe d'Orveau (surface 76 ares 63 ca, plantée en 1952, 1957, 1987 et 1998)

La production annuelle varie entre 3000 et 7000 bouteilles environ.

Le vin

Ce qui caractérise cette cuvée, c'est l'intensité de son parfum, très délicat, fruité et floral, qui s'exprime largement dès sa jeunesse. Cet expression est portée par une structure souple, jamais pesante, toujours fine avec une finale longue et épanouie.

Subtilité, délicatesse, mais également séduction, gaieté, éclat.

Conseils de dégustation

Certains millésimes pourront être bus avec plaisir dans leur jeunesse. Tous vieilliront au moins dix ans.