

Méo-Camuzet

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES CRAS

DÉGUSTATION

Beaucoup de sucrosité, de rondeur et de bonhomie pour ce vin charnu et doux. Les arômes sucrés ajoutent une touche supplémentaire de charme.

GARDE

Du fait de sa générosité et de son ouverture, il est probable que ce vin est à son meilleur dans les premières années de sa vie. Donc une garde moyenne, de l'ordre de 2 à 8 ans selon le millésime, est préconisée.

ÉLEVAGE

Le vin se présente bien assez vite, la fermentation malo-lactique est précoce et l'élevage est donc un peu moins long que la moyenne. Le fût neuf est bien supporté mais ne représente pas plus de 50 %.

VINIFICATION

La maturité est assurée, la vendange ne doit donc pas être trop tardive pour préserver la fraîcheur et l'état sanitaire de la vigne. La vinification pourra être un peu plus extractive.

VIGNES

La vigne est encore jeune et très précoce. La vigueur est à surveiller, elle trouve progressivement son équilibre : les raisins sont en général petits.

SITUATION

En plein coteau, immédiatement au nord de Chambolle, orienté presque plein sud. C'est un site magnifique, situé à l'entrée de la combe, qui exerce donc une influence rafraîchissante sur ce terroir essentiellement solaire. Le sol est assez argileux et mi-profond.

