

DOMAINE BERTAGNA

CHAMBOLLE MUSIGNY

Premier Cru

LES AMOUREUSES

■ **AOC**

Appellation Chambolle-Musigny Premier Cru contrôlée

■ **TERROIR**

Superficie : 0ha 08

■ **CÉPAGE**

Pinot Noir 100%

Taille Guyot

Sols bruns argilo calcaire

■ **TECHNIQUES CULTURALES**

Travail du sol biologique.

Contrôle rigoureux du rendement

(ébourgeonnage et vendange en vert)

Vendange manuelle et tri méticuleux

Egrappage partiel

■ **VINIFICATION**

Fermentation en cuve inox thermo régulée,
sur une macération à froid de 18 jours

■ **ELEVAGE**

Fûts de chêne français, élevage de 16 mois

■ **DÉGUSTATION**

Robe rouge vif et intense aux auréoles
brillantes et lumineuses.

Nez profond, fruits rouges

Bouche subtile et délicate, aux tanins

soyeux et équilibrés.

La séduction dès la naissance.

