

CLOS DE CHENÔVES

46°40'24.298" N 4°40'9.325" E

UN LIEU-DIT

BOURGOGNE
CÔTE CHALONNAISE
PINOT NOIR
Appellation d'Origine Contrôlée



VIGNERONS

Laurent, Thierry et Alexis.

CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES

Le "Clos de Chenôves", situé sur la commune éponyme en Côte Chalonnaise, est l'un des plus vieux clos bourguignons. Les vignes de Pinot Noir, orientées vers l'est, s'étendent sur 3,20 hectares et sont situées essentiellement en haut de coteau. Ici, le sol est très caillouteux. Il est constitué d'argiles, de calcaires et de marnes. Autant de caractéristiques qui font de cette pépite un vin unique.

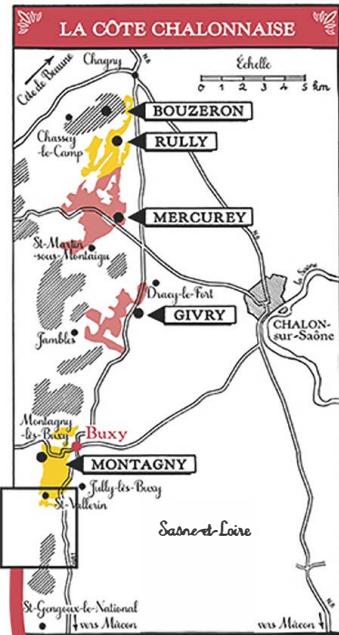
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif à l'encuvage. Cuvaison longue, 15 jours minimum. Entonnage précoce juste après la fermentation alcoolique. Réalisation de la fermentation malolactique 100 % en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs à 5 ans d'âge) pendant 12 mois minimum. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

DÉGUSTATION

Avec sa robe pourpre intense, ce vin s'ouvre sur un nez délicat de petites cerises rouges. La bouche est croquante sur un bouquet rafraîchissant de cerise et de groseille. Une expression gourmande du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18 °C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise