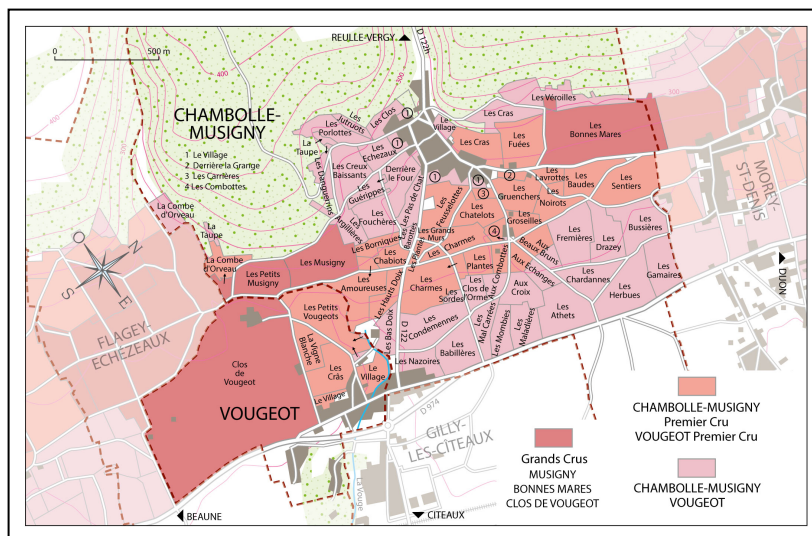


**CHAMBOLLE-
MUSIGNY
LES DRAZEY**

Pinot Noir



Chambolle-Musigny est un petit village de la Côte de Nuits situé entre Gevrey-Chambertin au nord et Vosne-Romanée au sud.

Le vignoble Drazey est situé à côté des premiers crus Baudes et Sentiers. Le sol est caillouteux composé de calcaire et de graviers, il est orienté est-sud est.

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

