

# BONGOÛT

## Fiche Technique

### Charmes Chambertin Grand Cru

#### **Terroir**

Ce long coteau repose sur la roche dure : quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute, calcaires à teneur argileuse variable sur le versant. Étages géologiques : le bathonien en partie supérieure puis les marnes et le calcaire à entroques du bajocien (jurassique). Les fossiles sont nombreux à fleur de terre, rappelant la mer il y a 150 millions d'années.

#### **Vinification & Élevage**

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 50% de fûts neufs.

Durée de l'élevage: 18 mois

#### **Notes de Dégustation**

Ce Charmes-Chambertin Grand Cru a été dégusté en mars 2016 :

Robe : rouge noire magnifique. Disque violet.

Nez : très complexe sur les notes épicées et fruitées raffinées dominées par les petits fruits noirs (cassis, myrtille), évoluant sur les notes florales.

Bouche : fraîche, dense et structurée sur un fruité noir acidulé et des tanins sérieux et digestes.

Potentiel de garde : A garder 4-5 ans

#### **Accords Mets/Vins**

Viandes rouges en sauce : Bœuf bourguignon, coq au vin, goulasch de bœuf, ragoût, osso buco...

Gibiers : Cerf, chevreuil, sanglier...

Fromages affinés à pâte molle : camembert, brie, reblochon...

Température de service : 15-17°C

