

BONGOÛT

Fiche Technique

Charmes-Chambertin Grand Cru Labruyère-Prieur

- **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 21 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:** 20 mois

- **Notes de Dégustation**

Ce Charmes-Chambertin Grand Cru a été dégusté en juin 2018 :

- **Robe** : Rouge rubis sombre, disque violet intense.
- **Nez** : Riche, complexe sur des notes empyreumatiques, tabac, cuir, café torréfié, évoluant à l'aération, sur les fruits noirs (cassis, myrtilles). Bouche : Dense et riche sur des notes de cassis, de cerise noire et d'épices poivrées. La texture de la finale de bouche est consistante avec des tanins serrés, mûrs frais et vifs.



BONGOÛT

Fiche Technique

Griotte Chambertin grand cru 2017 Domaine Labruyère

DOMAINE :

L'histoire du Domaine Jacques Prieur commence en 1868, à Bligny-les-Beaune. Depuis, le domaine englobe l'un des terroirs les plus rares, répartis en mosaïque sur la Bourgogne. Par ailleurs, le Domaine Jacques Prieur possède au titre d'appellations prestigieuses et 3 monopoles Clos. Aujourd'hui, la famille Labruyère est à la tête de cette perle, épaulée par les héritiers de la famille Prieur. Ensemble, ils défendent les couleurs des grands terroirs de Bourgogne au quotidien et dans le monde.

ALIMENTS : plats de gibier, volailles, fromages à pâte molle, agneau.

VINIFICATION : manuelle, fermentation de 19 jours à température contrôlée, puis 20 mois de garde en fûts en partie neufs.

ALIMENTS : plats de gibier, volailles, fromages à pâte molle, agneau.

EXPOSITION : situé à côté du Clos de Bèze, plus petit grand cru de seulement 2,5 ha.

COMPOSITION : 100% Pinot Noir.

