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.