



#### LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



#### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La parcelle « Petite Chapelle » est située en-dessous de la « Chapelle du Dessus », dénommée aujourd'hui "Chapelle-Chambertin" Grand Cru.

Exposition : Est

Sols : Cailloutis

Cépages : Pinot Noir

#### *Caractéristiques de notre parcelle*

Superficie : 0 ha 17 a 08 ca (0,42 Acres)

Année de plantation : 1987



#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



#### DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe rubis foncé. Au nez, on savoure des notes épicées mêlées à des arômes de fruits noirs. Le fruit se poursuit en bouche. C'est un vin particulièrement élégant et soyeux.

Accords : Faisan, rôti de sanglier, canard à l'orange

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans