

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Notre cuvée de Chambolle-Musigny est issu de l'assemblage des lieux-dits: « les Nazoires » et « les Mombies ». D'une surface totale de 0.76 hectare, nos deux parcelles sont situées en dessous du village, sur le bas du coteau. Elles reposent sur un sol composé de roche calcaire, mais aussi de cailloux, de graves et d'éboulis issus de la combe du village.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



En posant l'odorat sur ce vin, on sent défilier une farandole évanescence : quadrille de fruits rouges avec des notes de fraise, de groseille et de canneberge. Noble et aéré, le nez rappelle immédiatement la classe singulière de cette appellation. La bouche poursuit la définition : elle fait montre de grâce et de finesse. Le vin est frais, à peine corsé avec des tanins quasi- imperceptibles. Les arômes de fruits reviennent à la rétro-olfaction, et l'on retient sa complexité et son mouvement élancé ; ce vin est un danseur gourmand.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.