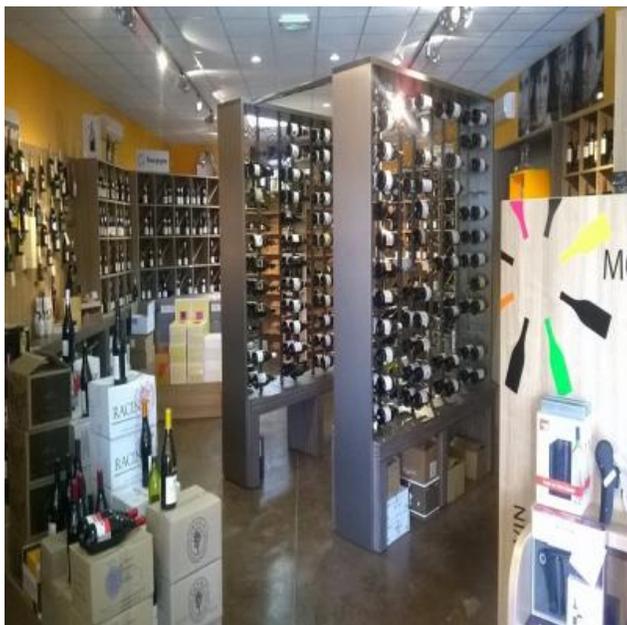


DOMAINE CHANTAL LESCURE



Accords mets et vins

Ce 1er cru ce dégustera idéalement accompagné de viande rouge.

Détails

Effervescent : non
Degrés : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Beaune
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Domaine : Chantal Lescure

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Frais, sur les fruits rouges
Bouche : Arômes de cerise noire, de poivre et d'épices
Garde : 15 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils : Aymeric et Thibault Machard de Gramont. Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Meursault en Côte de Beaune. En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chavériat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997. Depuis 2009, le domaine est certifié BIO.

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, riche en oxyde de fer (terre rouge)
Cépage : Pinot Noir 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Les raisins sont triés, égrappés, non foulés; encuvage par gravité en cuve inox, la fermentation se fait par levures indigènes, pigeages et remontages modérés; cuvaison de 18 à 25 jours
Elevage : En fûts en cave froide, 20 à 25% de bois neuf exclusivement apporté par des fûts de 500 litres

