

**Domaine**  
**CHRISTIAN CLERGET**  
**CHAMBOLLE-MUSIGNY**  
**Premier Cru "LES CHARMES"**

**(tinto)**



**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)  
[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lallierdirectbodega](https://www.facebook.com/lallierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)



**Calificación** PREMIER CRU

**Región** La Côte de Nuits

**Varietal** Pinot Noir

**Origen**

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes" de 1,01 Ha., plantada en 1970. Parcela situada a 270 m. de altitud, orientada a levante, la ladera esta próxima a la roca madre, el suelo es de poco espesor. Numerosas fisuras en la parte calcárea dura permiten a las raíces desarrollarse lejos, en el subsuelo jurásico.

**Vinificación**

Vendimias exclusivamente manuales y con selección en el viñedo. El transporte de las uvas se hace en cajas de 30 kg que evitan el aplastamiento. Una vez en sala de cubas, una segunda selección de las uvas se hace una vez vaciadas las cajas, en una mesa inox para este uso. Desraspadas y puestas en cubas. Fermentación a temperatura controlada (máx. 32° C) y refrescado de las cubas para evitar un inicio de fermentación demasiado rápido. Remontado inmediato para unificar el contenido. A mitad fermentación, los remontados dan paso a 1 bazuqueo no mecánico por día hasta el vaciado y paso al prensado. Puesta en cubas de 3 a 4 días para separar las lías más grandes, embotado en barricas de roble, por gravedad, sin utilización de bombas. Un solo trasiego a fuelle de mano interviene al final de la fermentación maloláctica. Tras una crianza de 18 meses se procede al assemblage de las barricas (33% nuevas) de una misma apelación por trasiego y assemblage en una cuba de la misma apelación. El embotellado se realiza en nuestra propiedad, sin clarificado ni filtrado previos.

**Degustación**

Vino de gran elegancia y bella complejidad. De color rubi vivo con reflejos violetas. Libera abundante aromas a frutos rojos y sotobosque. Los taninos son suaves.

**Maridaje**

En acorde perfecto con platos finos y delicados con sabores no demasiado acentuados, que sepan dar el mejor lugar a este vino elegante y armonioso. Pichón, pintada, tournedos, pato...y muchos quesos.

**Temperatura de servicio:** De 14 a 16° C

**Tiempo de conservación:** De 8 a 15 años