

Chapelle-Chambertin

2018

1 086 bouteilles

120 magnums



Ce grand cru, situé sur une zone en légère pente, représente l'un des secteurs les plus ensoleillés et précoces du terroir de Gevrey-Chambertin. Ainsi, cette parcelle atteint souvent une maturité optimale quelques jours avant le climat du Chambertin. Le sol de ce terroir se distingue par une composition d'éboulis calcaires d'une blancheur immaculée, offrant une perméabilité exceptionnelle et garantissant un drainage optimal des vignes. Sous cette couche, un substrat marno-calcaire dévoile ses trésors, avec des affleurements rocheux par endroits, notamment en haut du finage. Ce terroir, riche en nuances minérales et en ensoleillement, donne naissance à des vins d'une grande complexité, aux arômes exceptionnels. Les vins issus de cette parcelle se caractérisent par leur saveur éclatante et séduisante, alliant densité et ampleur en bouche.

Vendangés, vinifiés et élevés.

Notes de dégustation

Un nez intensément parfumé d'agrumes et de musc. Sanguine et vive, la chair subtile se déploie dans un tourbillon de saveurs. Un vin à la fois expressif et raffiné..



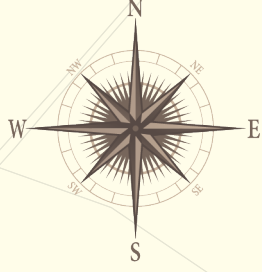
L'hiver et le début du printemps 2018 sont très pluvieux. Les vignes constituent des réserves en eau leur permettant de faire face à la seconde moitié du printemps à la fois chaud et ensoleillé. Ce millésime se caractérise également par un été particulièrement chaud et sec. Grâce aux réserves d'eau hivernales,

les raisins ont pu atteindre une maturité idéale, résister à la chaleur et au stress hydrique, tout en conservant un état sanitaire exceptionnel. Les grappes sont saines, parfaites au moment des vendanges qui ont débuté le 3 septembre. Ce millésime concentré et complexe est d'une très bonne maturité tout en ayant conservé sa fraîcheur.

Les vins se distinguent par leur finesse ainsi que leur fraîcheur remarquable, la bouche est structurée laissant traverser une myriade d'arômes, un virtuose. Ce millésime élégant et raffiné est incontestablement construit pour la garde afin de révéler tout son potentiel.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
+ de 75 ans	Raisins achetés	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



Chambertin

**Mazoyères-
Chambertin**

**Chambertin-
Clos de Bèze**

**Charmes-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

**Chapelle-
Chambertin**

Les Sevrées

Paquier des Chênes
et Fourneau

Les Champs
de La Vigne

Vignes Belles

Les Epoinures

Roncerie

Le Fourneau

Reniard

La Bortie

Jouise

Les Cercueils

Clos Prieur-bas

Petite Chapelle

En Ergot

Aux Etelois

Champs-cherlys

Au Closeau

Clos Prieur

Cherbaudes

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

En Pallud

Fontenay

Isarts

Ruchottes-chambertin

Bel Air

Bel-air

Laticières-chambertin

Aux
Combottes

Clos
de La Roche

Clos
de La Roche

Monts
Luisants

Clos
de La Roche

Les
Genavrières

Les Bras

En
Seurey

Aux
Échezeaux

Aux
Chesaux

Aux
Charmes

Clos
des Ormes