



## Charmes Chambertin

Grand Cru



### Vignes :

**Appellation :** Charmes Chambertin Grand Cru

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Roche dur

**Age de la vigne :** 70 ans

**Rendements :** 30 HL/Hectares



### Vin :

**Degré :** 13%

**Vinification :** Récolte manuelle – Tri sur ceps.

Pressurage pour obtenir une extraction lente.

Les fermentations alcooliques se font en cuves inox.

Enfûtage afin de réaliser les fermentations malo-lactiques en levures et bactéries indigènes.

**Élevage :** Élevage durant 10 mois sur lies fines.

Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille.

**Production :** 600 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot  
12 route départementale 974  
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com