

**Domaine Christine, Elodie et Patrick CHALMEAU**

76 Rue du Ruisseau  
89530 Chitry

Tél : 03.86.41.43.71  
www.chalmeau-chitry.com  
contact@chalmeau-chitry.fr

**Facebook** : @chalmeauchitry

**Instagram** : @domaine\_elodie\_chalmeau



## **BOURGOGNE CHITRY 2018**

**Couleur** : Rouge

**Millésime** : 2018

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Age moyen des vignes** : 20 ans

**Densité pied/hectare** : 7 000

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Rendement (hl/ha)** : 61 hl/ha

**Mode vendange** : Mécanique

**Vinification et élevage** : Traditionnelle en cuves inox

**Nombre de bouteilles produites** : 15 000 bouteilles

**Superficie exploitée** : 5 ha

**Superficie de l'exploitation** : 19 hectares

Paré d'une robe rubis, le nez s'ouvre sur des notes de fruits noirs type cerise, mûre, cassis laissant apparaître une touche plus épicée à l'aération.

Le palais débute par une belle vivacité apportant du croquant et de la gourmandise au vin, puis des tanins charnus et présents, avec une belle aromatique toujours sur le fruit et une finale plus épicée.

A déguster sur des magrets de canards déglacés avec des cerises à l'eau de vie.