

**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 2022**

**Couleur** : Rouge

**Millésime** : 2022

**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** : 20 hectares

Paré d'une robe rouge rubis et brillante, le nez est épicé, sur les fruits frais, avec des arômes de cerise et de fraise.

La bouche est souple et complexe. On y retrouve les épices. La finale est sur la griotte fraîche.

A déguster sur un magret de canard déglacé à l'eau de vie de cerises confites et à la crème.