

# CHAMBOLLE MUSIGNY

## LES MOMBIES



### VIGNE ET TERROIR

Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années, ont été plantées sur une surface de 0.25 hectares.

Elles sont situées sur un terroir argilo-calcaire, issu des alluvions fines du coteau.

### VINIFICATION

Nous vendangeons manuellement, en caisses de 25kg. Les raisins sont triés, égrappés, non foulés et encuvés par gravité.

La vinification se fait en cuve bois tronconique de petit volume (25 hectolitres). La cuvaison dure 18 à 25 jours, le pigeage est modéré.

### ELEVAGE MISE EN BOUTEILLE

L'élevage a lieu en cave froide, sur lies (16 à 18 mois). Nous utilisons 30 à 50% de fûts neufs.

Le soutirage a lieu un mois avant la mise en bouteille. Nous ne filtrons pas, nous ne collons pas.

