



PIERRE ANDRÉ  
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



## CHAMBOLLE MUSIGNY 2008



### Terroir

Parcelle située sur le flanc d'une petite vallée un peu encaissée orientée est ouest. Sol de composante principalement avec des limons et des particules qui en font une terre légèrement rouge fine et caillouteuse propice à des vins délicats mais tanniques.

### Cépage

100% PINOT NOIR

### Mise en bouteille

Décembre 2009

### Commentaire de notre oenologue

La robe est rubis intense aux reflets cerise noire. Elle est brillante et limpide malgré une filtration très lâche juste avant la mise en bouteille. Un léger dépôt de matière colorante pourra ainsi apparaître dans les premiers mois de garde, il est sans conséquence ni danger pour la qualité et l'intégrité du vin ; au contraire, il est le garant que la matrice du vin a été respectée. Ce vin dévoile des arômes de mûre et de fraise des bois accompagnés de notes grillées légères et toastées. Il s'ouvre sur une note de violette et de rose fraîche. En bouche, l'attaque est ample et suave. Les tanins sont généreux et bien présents ; c'est un Chambolle qui a du corps certes, mais les tanins sont mûrs et donc perçus de façon très enrobée. La finale revient sur une belle subtilité entre les tanins du bois et les arômes de café et de fruits noirs. Ce terroir, en général réputé pour son élégance et sa finesse prouve aussi que lorsqu'on attend la maturité optimale des poly-phénols, il sait révéler une structure capiteuse et dense, même dans un millésime à l'été un peu délicat. Beau vin que les plus pressés pourront boire dès 2011 et que les mieux équipés en cave d'élevage pourront attendre 5 à 7 ans.

### Conseil du sommelier

Filet de chevreuil, gibiers à plumes type faisan aux baies rouges. Fromages doux.