



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2018



Domaine familial basé à Meursault, le Domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Notre ambition est de révéler la noblesse de nos terroirs tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit Les Chardannes, Les Combottes, Les Bas-Doix

Historique Les chardannes sont dérivés des chardons qui envahissaient probablement la parcelle; dans les combottes, le terrain était creux à l'origine (petite combe), Doix vient de l'ancien français « conduite d'eau », la parcelle est de ce fait parfaitement drainée.

Sol Les Chardannes a un sol argileux plutôt profond. Aux Bas Doix le sol est plus mince et caillouteux.

Parcelle(s) Surface : 15a 68ca. Parcelles situées en bas de coteau. Les Bas-Doix sont en bordure du Clos Vougeot.

Âge des vignes

Date de plantation	1967	1992	1996
	↓	↓	↓
Surface	2a47	4a70	8a51

Le Vin

Cépage 100% pinot noir, vendanges manuelles, élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Le nez est ouvert sur le fruit croquant mêlé de fines notes sauvages. La bouche allie densité, avec des notes finement torréfiées et une très belle persistance révélant toute l'élégance du terroir.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer les millésimes plus récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

Le Millésime

Emotions et efforts récompensés ! Après une fin d'hiver glaciale le démarrage de la végétation se fait début avril puis la fleur fin mai. L'été chaud et sec permet une récolte particulièrement saine avec un démarrage des vendanges le 31 aout. Les robes sont très intenses et profondes, arômes de fruits rouges, bouche riche et concentrée bien équilibrée.