



Hervé Roumier, Chambolle-Musigny (Bourgogne)

Chambolle-Musigny AC

Millésime	2022
Viticulteur	Hervé Roumier
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Le Chambolle-Musigny est un assemblage des parcelles suivantes: Danguérins, Cras, Creux Baissants, Mombies, Clos, Croix et Les Chardannes. La récolte se fait manuellement, et les raisins sont triés et éraflés en cave. La fermentation alcoolique dure environ 15 jours, suivie d'un élevage en fûts pendant 15 à 18 mois. Avant la mise en bouteilles, les différentes parcelles sont assemblées.

Notre note de dégustation

Couleur rouge rubis avec de légers reflets grenat. Un bouquet impressionnant, très fruité et floral avec des arômes de violettes et de fruits des bois. En bouche, il est plein, riche et complexe, avec une structure fine et des tanins ronds, souples et bien intégrés. Finale longue.

Hervé Roumier

Le Domaine Hervé Roumier se situe dans le village de Chambolle-Musigny. Il a été fondé par Hervé, l'un des fils d'Alain Roumier, célèbre maître de chai du Domaine De Vogüé. Lorsque Alain reçut de sa famille, propriétaire du Domaine Georges Roumier, sa part de vignobles et de terres, il la répartit entre ses deux fils, Hervé et Laurent. Parmi les parcelles attribuées à Hervé figuraient certains des crus les plus prestigieux de la région, dont Clos de Vougeot et Bonnes Mares. Lorsque Hervé s'est retiré en 2004, son épouse Véronique a repris la direction avec le soutien de leur fille Clémence. Les vignes du domaine sont cultivées selon des méthodes traditionnelles, avec de faibles rendements et des vendanges manuelles. Les Pinot Noir du Domaine Hervé Roumier se distinguent par leur élégance, leur profondeur et leur grande complexité



Convient avec

