
DOMAINE CHANTAL LESCURE



Accords mets et vins

Ce vin se dégustera principalement accompagné de viandes rouges grillées.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 12
Domaine : Chantal Lescure
Couleur : Rouge
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Pommard
Cépages : Pinot noir
Bio : oui
Viticulture : Biodynamie
Millesime : 2017
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Brun, calcaires sur marnes jurassiques et calcaires durs
Cépage : Pinot noir 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Raisins triés, égrappés, non foulés, macération préfermentaire, levures indigènes, fermentation douce et longue en cuve inox.
Eleveage : En cave froide, sur lies en fûts, soutirage par gravité sans filtration

Dégustation

Nez : Arômes de cerise et cannelle, dimension boisée
Bouche : Charnue et gourmande
Garde : 10 ans
Température de service : 15° à 17°

HISTOIRE DU DOMAINE

Fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils : Aymeric et Thibault Machard de Gramont. Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Meursault en Côte de Beaune. En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chavériat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997. Depuis 2009, le domaine est certifié BIO.

