

---

## DOMAINE CHANTAL LESCURE

---



### Accords mets et vins

Viandes rouges et blanches, en sauce ou en grillades, cette cuvée s'accordera aussi avec certains fromages. Certifié Gueuleton.

### Détails

**Effervescent** : non  
**Degrès** : 12,5 %  
**Primeur** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**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** : Calcaire  
**Cépage** : Pinot noir 100%  
**Vendange** : Manuelles  
**Vinification** : Raisins triés, égrappés, non foulés, macération préfermentaire, avec levures indigènes fermentation douce et longue en cuve inox, cuvaison de 18 à 25 jours  
**Elevage** : En cave froide, sur lies en fûts, soutirage par gravité sans filtration

### Dégustation

**Garde** : 15 ans  
**Température de service** : 15° à 16°

### 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.

