

CHARMES CHAMBERTIN 2019

Domaine Humbert



Situation : Le domaine Humbert bénéficie est dirigée par les frères Frédéric et Emmanuel Humbert. Ces vigneron passionnés travaillent, avec un soin méticuleux, un vignoble essentiellement composé de vieilles vignes de Pinot Noir. Si les rendements s'en ressentent, la qualité de leur grand cru et de leurs premiers crus est présente à chaque millésime.

Avec ses sept hectares, le domaine est d'une taille relativement modeste. Ce qui ne l'empêche pas de produire de grands vins rouges de la côte de Nuits. L'essentiel des parcelles est à Gevrey-Chambertin, mais le vignoble s'étend jusqu'à une petite parcelle de Fixin.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2030 à 2040.

Observations : Après un élevage en fût 24 mois, ce grand cru, à la structure exceptionnelle, se présente sous une robe rubis foncée. Riche et intense ; la bouche, dont la trame aromatique est marquée par le fruit mûr ; est minérale, équilibrée, profonde, et présente des tanins charnus. La finale, masculine, à la fois suave et riche, complexe et généreuse, prédit à l'ensemble un très bel avenir.

Quelques accords : Bécasse aux cèpes, lièvre à la royale...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com