

Domaine SIGAUT

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots



CÉPAGE:

100% Pinot Noir

SOL:

L'un des premiers crus les plus exceptionnels de Chambolle-Musigny. La pente, relativement douce, exposée au sud, est assise sur un socle homogène de calcaire compact dit de « Premeaux », constellé de chailles (nodules de silice)

DEGUSTATION:

Une cuvée qui a fait son apparition au domaine en 2004 grâce à la reprise d'un demi-hectare de vignes. Cette partie nord de l'appellation, bien ensoleillée, livre un vin opulent, riche. Le nez demande un peu de temps pour donner toute sa mesure. Une bouche charnue déroule sa densité avec constance et longueur. Un ensemble très harmonieux. A déguster avec une poularde aux morilles.

GRAPE VARIETY:

100% Pinot Noir

SOIL:

One of the most outstanding premiers crus from Chambolle-Musigny. The relatively soft slope is blessed with south exposure and is set on homogeneous compact limestone called "Premeaux", composed of chert (silica nodules).

DEGUSTATION:

This cuvée became part of the winery in 2004, when Hervé and Anne Sigaut took over half a hectare of vines. This northern part of the appellation enjoys a ton of sunshine and delivers a rich and opulent wine. The nose requires patience to truly appreciate it at its fullest extent. On the palate, this fleshy wine displays density paired with length and consistency. This makes for a harmonious ensemble. To pair with a roasted chicken and morels.