



Domaine  
Georges MUGNERET-GIBOURG



## RUCHOTTES-CHAMBERTIN

*Grand Cru*



2014

*Henri Jayet a dit de ce cru : "C'est un Chambertin vinifié à Vosne".*

### Caractéristiques

Belle robe rouge cerise, limpide. Le nez, fin, est dominé par des fragrances de fruits des bois et de sous-bois, il laisse deviner quelques notes épicées. La bouche, généreuse sur des tannins nobles et soyeux, est extraordinaire de richesse et d'équilibre.

### Terroir

Le vignoble des Ruchottes Chambertin se situe au sortir de la combe de Lavaux et est planté sur un sol maigre et très caillouteux avec des roches affleurantes.

### Origine

Parcelle achetée par Georges Mugneret grâce à Charles Rousseau en 1977 à la suite de la vente du Domaine Thomas-Bossot. Merci Charles Rousseau!

### Garde

Ce cru se garde une dizaine d'années, mais peut s'apprécier aisément jusqu'à 20 ans. Pour les amoureux des vins jeunes, à essayer dans 5 ans... C'est une belle expérience. Le bon accord : canard confit, boeuf en croûte, poêlée de champignons, et bien sur...Ami du Chambertin.