

Antoine d'Imblecourt

MAISON D'EXCEPTION

La maison Antoine d'Imblecourt donne naissance à de luxueux vins.
Elle représente la viticulture dans toute sa noblesse.

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation 1er Cru Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Vins blancs: Chardonnay

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

Vendange manuelle

Pressurage en grappe entière, limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles

Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures

Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) et malolactique en fût

Vins rouges: Pinot noir

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle

Egrappage

Pré fermentaire à froid pendant 10 jours à 15 jours

Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles

Fermentation alcoolique à basse température (16°C) en cuve inox ou en fût
Remontage et pigeage allié en fonction du millésime, du raisin...

Élevage :

En fût pendant 9 à 12 mois dont 20% à 30% des fûts sont neufs

Jus de goutte et jus de presse traités séparément et assemblés en fonctions des profils

Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins

Accompagnement du terroir, avec limitation des interventions

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nos vins blancs sont de couleur or pâle avec des reflets plutôt dorés. Ils nous offrent un arôme délicat de fruit à chair blanche accompagné de notes florales et boisées, frais et minéral en bouche, les vins nous offrent une intensité aromatique exceptionnelle.

Nos vins rouges sont de couleur rubis brillant, ils nous offrent des arômes de fruits rouges comme le cassis ou la cerise et sont des vins souples et complexes aux tannins plutôt affirmés mais très délicats.

ACCORDS METS VINS

Nos vins blancs se marient très bien avec des produits de la mer comme les crevettes ou les crabes qui sont eux aussi frais et légers.

Nos vins rouges eux, accompagnent parfaitement des viandes grillées ou en sauce, comme le bœuf ou la volaille.

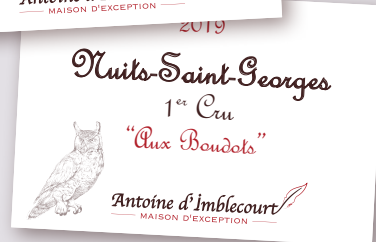
LES APPELLATIONS

- ♦ Fixin 1er Cru Clos du Chapitre,
- ♦ Morey-Saint-Denis 1er cru les Genavrières,
- ♦ Chambolle-musigny 1er cru Les Feusselottes,
- ♦ Vosne-Romanée 1er cru Les Suchots,
- ♦ Gevrey-Chambertin 1er cru Les Champeaux,
- ♦ Nuits-Saint-Georges 1er cru Aux Boudots.

CONTACT

Mail : contact@antoinedimblecourt.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90
21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



www.antoinedimblecourt.fr