

# 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 Grand 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

Débouillage 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 16 à 18 mois dont 30% à 50% 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 élevés sur un terroir d'exception leur offrant une qualité des plus prestigieuses. Ils nous offrent un arôme délicatement floral et boisé avec ensuite des notes de miel et de fruits secs. Frais et minéraux, ces vins nous offrent une longueur en bouche inégalable.

Nos vins rouges résultent des prestigieux cépages qui donnent ces arômes si singuliers, ils nous offrent des arômes de fruits rouges, des notes empyreumatiques comme le café et des arômes de sous-bois tels que les champignons et les truffes. Ce sont des vins frais, souples et complexes.

## ACCORDS METS VINS

Nos vins blancs se marient très bien avec des produits de la mer, tels que le homard et la langouste qui sauront accompagner les saveurs de nos vins.

Nos vins rouges eux, accompagnent parfaitement un bœuf bourguignon, un canard rôti ou un pavé de viande rouge qui sont à la hauteur de la complexité de ces vins.

## LES APPELLATIONS

- ♦ Clos de Vougeot,
- ♦ Echézeaux,
- ♦ Bonnes-Mares,
- ♦ Charmes-Chambertin.
- ♦ Chambertin Clos de Bèze
- ♦ Clos de la Roche

## CONTACT

Mail : [contact@antoinedimblecourt.fr](mailto: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](http://www.antoinedimblecourt.fr)