



Chambolle-Musigny

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec 20 à 30% de vendange entière. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 40% de fûts neufs.

TERROIR

On dit souvent de Chambolle-Musigny que ce sont des vins féminins avec beaucoup de finesse et de délicatesse. La composition et la profondeur des sols ont été modifiées par les apports de marnes blanches de la combe d'Orveau située derrière le village.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est agréable. Il explose sur des notes de fruits rouges et noirs avec une belle fraîcheur typique de l'appellation. La bouche est structurée mais délicate et se termine sur des notes de moka. Belle longueur.

ACCORDS METS & VIN

Ce vin peut accompagner des plats puissants.

