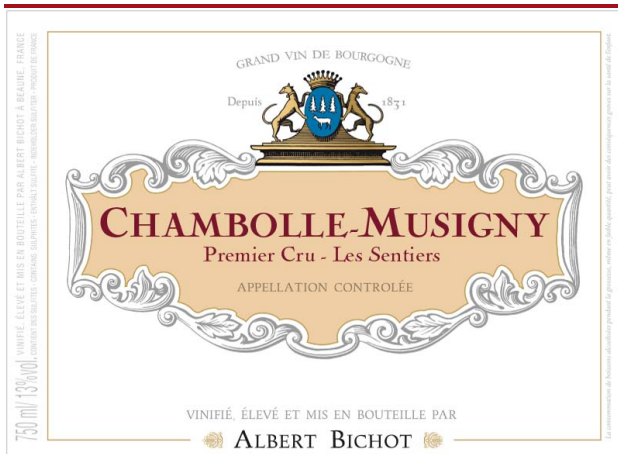


CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU PRIMEUR

UN VIN DE DENTELLE, TOUT EN DÉLICATESSE ET COMPLEXITÉ.



DÉGUSTATION

Situation : un terroir fabuleux, juste en dessous du grand cru Bonnes Mares, côté Morey St Denis, à mi coteaux.

Savoir-faire : vendanges manuelles en petites caisses de 12 kg, à parfaite maturité. Environ 25% de vendange entière. Vinifications traditionnelles.

Pigeage manuel. Cuaisons 3 semaines. Encuvage par gravité en fûts neufs et d'un vin.

Nez : très subtil mélange de fruits rouges noirs (cassis, groseille) auquel succède de petites notes d'épices (tabac, poivre blanc). Quelle délicatesse et complexité!

Bouche : une texture soyeuse, caressante, des tanins ronds mais présents. Une vraie « dentelle » dans la typicité Chambolle unique avec une immense longueur.

Un très grand vin.

ACCORDS METS-VINS

Tourte au canard, filet de boeuf aux morilles.

TERROIRS

Les Sentiers

POINTS CLÉS

Région : Côte de Nuits

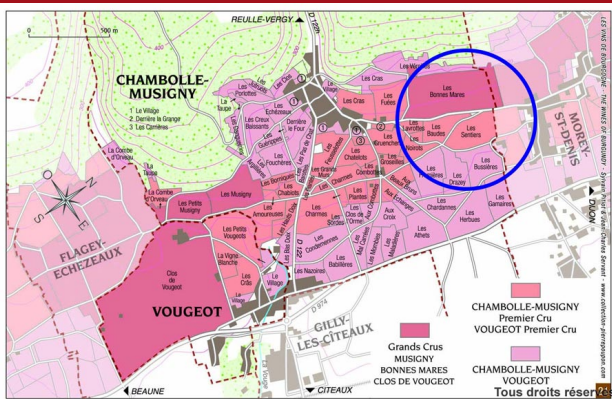
Village : Chambolle-Musigny

Niveau : Premier Cru

AOC : Chambolle-Musigny 1er Cru

Cépages : Pinot Noir

Couleur : Rouge



HISTOIRE

Un des plus nobles terroirs de la Côte de Nuits.

Un vin très délicat, subtil, raffiné.

Grand potentiel de garde.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES
HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheteur en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

