

# CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU PRIMEUR

UN VIN DE DENTELLE, TOUT EN DÉLICATESSE ET COMPLEXITÉ. INCONTOURNABLE !



## DÉGUSTATION

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

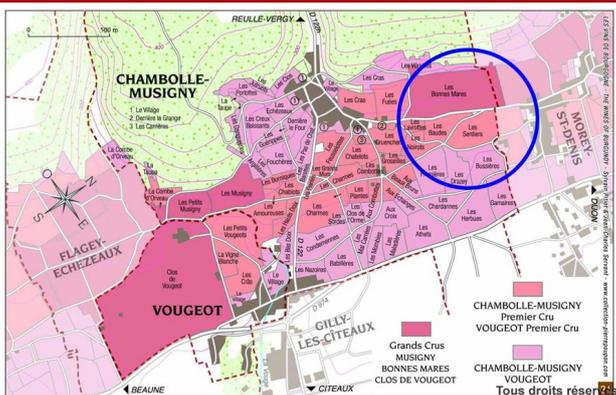
Tourte au canard, filet de boeuf aux morilles.

## TERROIRS

Les Sentiers est 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. Cuvaisons 3 semaines. Encuvage par gravité en fûts neufs et d'un vin.

## 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](http://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](http://www.hospices-beaune.com) permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

