



Chambolle-Musigny 2021

Im Glas dunkles Violett mit granatroten Reflexen. Die Nase ist würzig frisch mit dem Duft von Kirsche. Am Gaumen zeigt sich der Chambolle-Musigny seidig und reichhaltig. Es finden sich wieder schwarze Kirsche und Pfeffer. Der Wein endet in einer schönen frischen Länge.

| | |
|-----------------|---------------------------|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Nuits |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2021 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 14° - 15° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 398061 |
| Passt zu | Weichkäse, Lamm, Geflügel |
| Bewertungen | Wine Spectator 92/100 |



Vinifikation

Traditionnelle Vinifikation in offenen Fässern. Malolaktische Gärung. Der Wein reift dann für 10-12 Monate in grossen Eichenholzfässern (20% neu).

Terroir

Der kalkhaltige Boden dieses Terroirs ist dafür bekannt, feinwürzige und sehr elegante Weine hervorzubringen.

Geschichte

Dies ist eine der kleineren Appellationen an der Côte de Nuits, die hauptsächlich Rotweine produziert.

