



Chambolle-Musigny Les Cras 2024

Der Chambolle-Musigny Les Cras duftet aromatisch nach roten kleinen Früchten, im Vordergrund Johannisbeere. Mit zunehmender Komplexität treten Noten von Weissm Pfeffer hinzu, begleitet von einem Eindruck erfrischender Lebendigkeit. Für einen Village-Wein zeigt er eine bemerkenswerte Dichte. Der Auftakt ist klar und direkt, der Wein wirkt sehr ehrlich. Eine feine Mineralität trägt den Wein bis ins Finale und gibt ihm eine schöne Länge.

| | |
|-----------------|---------------------------------|
| Produzent | Domaine Michèle et Patrice Rion |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Nuits |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2024 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2034 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 415164 |
| Passt zu | Ente, Rind, Wild, Lamm |

Vinifikation

Bei der Weinlese werden die Trauben von Hand gelesen und in zwei Durchgängen sortiert - im ersten Durchgang werden unreife Früchte entfernt, im zweiten Durchgang wird sichergestellt, dass keine unvollkommenen Beeren in die Weinbereitung gelangen. Die Trauben werden vollständig entrappt und für etwa 12 Tage vergoren. Nach der Gärung reifen die Weine 15-18 Monate auf der Hefe in Eichenfässern aus Allier oder Tronçais.

Terroir

Die Böden sind von Lehm-/Kalkstein geprägt.

Geschichte

Die Domaine Michèle et Patrice Rion, begleitet von Sohn Maxime, zählt 7 Hektaren bepflanzt in Nuits Saint Georges und Chambolle Musigny. Die Familie legt grossen Wert auf die Auswahl des Pflanzenmaterials. Die Gesamtphilosophie besteht darin, den Boden und die Pflanzen zu respektieren und gleichzeitig terroirtypische zu produzieren.

