



## Chambolle-Musigny 2022

Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von Himbeeren, Brombeeren und Lakritze. Am Gaumen wirkt der Chambolle-Musigny von Louis Latour leichtfüssig und frisch, mit Anklängen von Kirsche und wunderbar seidigen Tanninen.

|                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| Produzent       | Louis Latour              |
| Kategorie       | Rotwein                   |
| Land            | Frankreich                |
| Region          | Burgund                   |
| Subregion       | Côte de Nuits             |
| Klassifizierung | AC                        |
| Jahrgang        | 2022                      |
| Flaschengrösse  | 75 cl                     |
| Alkohol         | 13.0 %                    |
| Trinktemperatur | 14° - 15°                 |
| Lagerfähigkeit  | bis 2030                  |
| Traubensorten   | Pinot Noir                |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite           |
| Artikelnummer   | 323992                    |
| Passt zu        | Geflügel, Lamm, Weichkäse |
| Bewertungen     | James Suckling 93/100     |



### Vinifikation

Traditionelle 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

Die 180 Hektar Rebfläche des kleinen Dorfes Chambolle-Musigny bilden einen sanften Gegenpol innerhalb der berühmten Weinlagen der Côte de Nuits - ein Moment der Finesse vor den kraftvolleren Weinen aus Vougeot, Morey-Saint-Denis und Gevrey-Chambertin. Chambolle-Musigny gehört zu den kleinsten Appellationen der Côte de Nuits und bringt überwiegend Rotweine hervor.

