



Chambolle-Musigny 2021

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

Dans le verre, violet foncé avec des reflets grenats. Le nez est frais et épice avec un parfum de cerise. En bouche, le Chambolle-Musigny se montre soyeux et riche. On y retrouve la cerise noire et le poivre. Le vin se termine sur une belle longueur fraîche.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	398061
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Agneau, Volaille
Avis	Wine Spectator 92/100



Vinification

Vinification traditionnelle en fûts ouverts. Fermentation malolactique. Le vin vieillit ensuite pendant 10-12 mois dans de grands fûts de chêne (20% neufs).

Terroir

Le sol calcaire de ce terroir est connu pour produire des vins finement épices et très élégants.

Histoire

Il s'agit d'une des plus petites appellations de la Côte de Nuits, qui produit principalement des vins rouges.

