Chambolle-Musigny Les Cras 2022

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Le Chambolle-Musigny Les Cras dégage un parfum aromatique de petits fruits rouges. Les tanins sont fins et souples. En bouche, une superbe minéralité qui confère à ce vin élégant une superbe fraîcheur. La finale est d'une bonne longueur.

Producteur	Domaine Michèle et Patrice Rion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315162
Accord mets et vins	Agneau, Gibier, Bœuf, Canard

Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont récoltés à la main et triés en deux passages - le premier passage permet d'éliminer les fruits immatures, le second de s'assurer qu'aucun grain imparfait n'entre dans la vinification. Les raisins sont entièrement égrappés et fermentés pendant environ 12 jours. Après la fermentation, les vins sont élevés sur lies pendant 15 à 18 mois en fûts de chêne de l'Allier ou de Tronçais.

Terroir

Les sols sont caractérisés par de l'argile/du calcaire.

Histoire

Le Domaine Michèle et Patrice Rion, accompagné de leur fils Maxime, compte 7 hectares plantés à Nuits Saint Georges et Chambolle Musigny. La famille attache une grande importance à la sélection du matériel végétal. La philosophie globale consiste à respecter le sol et les plantes tout en produisant des vins typiques du terroir.