



## Chambolle-Musigny 2021

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.

