



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2023

Le Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes fait partie des meilleurs Premiers Crus de Bourgogne. Le nom du climat reflète parfaitement le caractère du vin : séducteur, sensuel et harmonieux. Au nez, les fruits rouges dominent, notamment la framboise et la griotte. En bouche, la concentration se perçoit dès la première gorgée. La texture est dense, mais les tanins dévoilent l'élégance soyeuse propre à cette appellation. La belle persistance en bouche est également soutenue par une minéralité délicate.

Producteur	Domaine Michèle et Patrice Rion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	3003163
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Bœuf, Agneau



Vinification

Vendanges à la main suivies d'un tri rigoureux. Fermentation en cuves en inox ouvertes pendant trois semaines. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne (neufs à 50%, usagés à 50%) pendant 18 mois.

Terroir

Les vignes sont cultivées à plat sur des sols bien drainés avec de beaux galets ronds.

Histoire





Le Domaine Michèle et Patrice Rion, où œuvre aussi le fils Maxime, compte 7 hectares cultivés en appellations Nuits-Saint-Georges et Chambolle Musigny. La famille accorde une grande importance à la sélection des matières végétales. Sa philosophie globale est de respecter le sol et les plantes, tout en produisant des vins typiques du terroir.

