Chambolle-Musigny Les Cras 2022

Lo Chambolle-Musigny Les Cras ha un profumo aromatico di piccoli frutti rossi. I tannini sono fini e morbidi. Al palato, una bella mineralità conferisce a questo vino elegante una grande freschezza. Il finale è di buona lunghezza.

Produttore	Domaine Michèle et Patrice Rion
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315162
Adatto a	Agnello, Selvaggina, Manzo, Anatra

Vinificazione

Durante la vendemmia, l'uva viene raccolta a mano e selezionata in due passaggi: nel primo passaggio vengono eliminati i frutti acerbi, mentre il secondo passaggio assicura che nessun acino imperfetto entri nel processo di vinificazione. Le uve vengono completamente diraspate e fatte fermentare per circa 12 giorni. Dopo la fermentazione, i vini vengono affinati per 15-18 mesi sui propri lieviti in botti di rovere di Allier o Tronçais.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia

Il Domaine Michèle et Patrice Rion, accompagnato dal figlio Maxime, conta 7 ettari coltivati a Nuits Saint Georges e Chambolle Musigny. La famiglia attribuisce grande importanza alla selezione del materiale vegetale. La filosofia generale è quella di rispettare il suolo e le piante producendo un terroir tipico.