



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2023

Il Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes è uno dei migliori Premier Cru della Borgogna. Il nome della parcella descrive perfettamente il carattere del vino: seducente, sensuale e armonioso. Al naso dominano i frutti rossi, in particolare il lampone e l'amarena. Al palato, la concentrazione è percepibile fin dal primo sorso. La struttura è densa, ma i tannini rivelano l'eleganza setosa tipica di questa denominazione. La buona persistenza è valorizzata anche da una fine mineralità.

Produttore	Domaine Michèle et Patrice Rion
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3003163
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Brasati, Manzo, Agnello



Vinificazione

Vendemmia a mano seguita da una dettagliata selezione. Fermentazione in tini di acciaio inox aperti per tre settimane, con successivo affinamento di 18 mesi in botti di rovere (50 per cento nuove, 50 per cento usate).

Terroir

Le viti occupano un terreno pianeggiante e ben drenato con bei ciottoli rotondi.

Storia





Il Domaine di Michèle et Patrice Rion, affiancati dal figlio Maxime, si estende per 7 ettari coltivati a Nuits Saint Georges e Chambolle Musigny. La famiglia attribuisce grande valore alla scelta del materiale vegetale. La filosofia generale prevede il rispetto di suolo e piante, favorendo allo stesso tempo la produzione tipica del terroir.

