



Chambolle-Musigny Les Cras 2023

Il Chambolle-Musigny Les Cras sprigiona un profumo aromatico di piccoli frutti rossi, con il ribes rosso in primo piano. Con l'evoluzione nel bicchiere emergono note di pepe bianco, accompagnate da una sensazione di fresca vivacità. Per un vino di livello village, mostra una densità sorprendente. L'attacco è netto e diretto, il vino appare estremamente autentico. Una fine mineralità accompagna il sorso fino al finale, donandogli una bella persistenza.

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 2033
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	415163
Adatto a	Anatra, Manzo, Selvaggina, Agnello



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.

