



## Chambolle-Musigny Les Cras 2022

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Der Chambolle-Musigny Les Cras duftet aromatisch nach roten kleinen Früchten. Die Tannine sind feingliedrig und weich. Am Gaumen eine herrliche Mineralität, die diesem eleganten Wein eine tolle Frische verleiht. Der Abgang ist von guter Länge.

Produzent	Domaine Michèle et Patrice Rion
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315162
Passt zu	Ente, Rind, Wild, Lamm



### Vinifikation

Bei der Weinlese werden die Trauben von Hand gelesen und in zwei Durchgängen sortiert - im ersten Durchgang werden unreife Früchte entfernt, im zweiten Durchgang wird sichergestellt, dass keine unvollkommenen Beeren in die Weinbereitung gelangen. Die Trauben werden vollständig entrappt und für etwa 12 Tage vergoren. Nach der Gärung reifen die Weine 15-18 Monate auf der Hefe in Eichenfässern aus Allier oder Tronçais.

### Terroir

Die Böden sind von Lehm-/Kalkstein geprägt.

### Geschichte





---

Die Domaine Michèle et Patrice Rion, begleitet von Sohn Maxime, zählt 7 Hektaren bepflanzt in Nuits Saint Georges und Chambolle Musigny. Die Familie legt grossen Wert auf die Auswahl des Pflanzenmaterials. Die Gesamtphilosophie besteht darin, den Boden und die Pflanzen zu respektieren und gleichzeitig terroirtypische zu produzieren.

