



Chambolle-Musigny Les Cras 2020

CHF 90.00 | 10 cl = CHF 12.00

Le Chambolle-Musigny Les Cras dégage un parfum aromatique de petits fruits rouges. Les tanins sont fins et souples. En bouche, une superbe minéralité qui confère à ce vin élégant une superbe fraîcheur. La finale est d'une bonne longueur.

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Producteur | Domaine Michèle et Patrice Rion |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Nuits |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2030 |
| Cépages | Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 314160 |
| Accord mets et vins | Canard, Bœuf, Gibier, Agneau |



Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont récoltés à la main et triés en deux passages - le premier passage permet d'éliminer les fruits immatures, le second de s'assurer qu'aucun grain imparfait n'entre dans la vinification. Les raisins sont entièrement égrappés et fermentés pendant environ 12 jours. Après la fermentation, les vins sont élevés sur lies pendant 15 à 18 mois en fûts de chêne de l'Allier ou de Tronçais.

Terroir

Les sols sont caractérisés par de l'argile/du calcaire.

Histoire





Le Domaine Michèle et Patrice Rion, accompagné de leur fils Maxime, compte 7 hectares plantés à Nuits Saint Georges et Chambolle Musigny. La famille attache une grande importance à la sélection du matériel végétal. La philosophie globale consiste à respecter le sol et les plantes tout en produisant des vins typiques du terroir.

