



Chambolle-Musigny 2021

Viola scuro nel bicchiere con riflessi granati. Il naso è fresco e speziato, con sentori di ciliegia. Al palato, lo Chambolle-Musigny è setoso e ricco. Si ritrovano l'amarena e il pepe. Il vino termina con una bella lunghezza fresca.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	398061
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Agnello, Pollame
Valutazioni	Wine Spectator 92/100



Vinificazione

Vinificazione tradizionale in botti aperte. Fermentazione malolattica. Il vino viene poi affinato per 10-12 mesi in grandi botti di rovere (20% nuove).

Terroir

Il terreno calcareo di questo terroir è noto per produrre vini finemente speziati e molto eleganti.

Storia

Si tratta di una delle denominazioni più piccole della Côte de Nuits, che produce principalmente vini rossi.

