MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



BEAUNE

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

Beaune, capitale du vin de Bourgogne, est l'AOC communale la plus étendue de la Côte d'Or, avec une superficie en production de 362,74 ha en rouge (dont 281,49 ha en Premier Cru) et de 48,96 ha en blanc (dont 36,06 ha en Premier Cru).
Le vignoble est presque totalement situé en pleine pente ; l'appellation communale se situe au bas du coteau sur des calcaires mêlés à des argiles, avec une exposition de l'est à plein sud.

DESCRIPTION :

Très belle robe rubis grenat foncé aux reflets violacés.
Bonne intensité aromatique, nez riche et complexe, aux arômes de petits fruits noirs compotés (mûre, cassis), d'épices douces, légèrement fumé. Une bouche fraîche et concentrée sur les fruits rouges et noirs, belle matière avec des tanins présents mais enrobés. Belle concentration et matière en finale.
Acheter sur l'e-boutique

