MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



CHAMBOLLE-MUSIGNY

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

Installé sur les éboulis calcaires provenant principalement de la Combe de Chamboeuf, Chambolle-Musigny expose son vignoble Est, Sud-est. Un quart de la surface du vignoble est classée en premier cru avec une production de vin majoritairement rouge. La commune abrite la production de deux grands crus : Musigny et Bonnes-Mares.

DESCRIPTION :

Vin brillant, belle robe grenat profond avec quelques reflets violets. Belle intensité aromatique, le nez est fin et frais, il s'ouvre sur des arômes de violette, de petits fruits rouges, qui composent un bouquet d'une typicité marquée. L'attaque est franche, avec une bouche ronde, fine très concentrée. La longueur est accompagnée de tannins caressants et moelleux.

