



## Chambolle Musigny 1er cru les Amoureuses

### Chambolle Musigny

Situé en partie centrale de la Côte de Nuits, Chambolle expose son vignoble est-sud/est. Les sols calcaires sont allégés par des graviers et cailloux, dont l'influence est certaine sur la structure souple et déliée des vins de Chambolle.□



### Cépage

100% pinot noir.

### Note de Dégustation

Robe	Très belle robe aux nuances rubis évoluant avec le temps sur des reflets tuilés.
Nez	Au nez, de jolies notes fruitées mariées à de belles pointes de fût discrètes.
Bouche	En bouche, très agréable, d'une belle concentration. Un Premier Cru exemplaire, très élégant et droit en même temps.
Garde	5 à 10 ans.
Température de service	15 à 17 °C.

### Accord Mets/Vins

Ce sont les préparations les plus fines, délicates et de saveurs pas trop relevées qui s'auront le mieux mettre ces vins en évidence : filet mignon, pigeon rôti.  
Le reblochon à point est le fromage le plus conseillé.□