



Chambolle Musigny 1er Cru les Charmes

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	La robe est rouge rubis évoluant avec le temps sur des reflets tuilés qui sont assez légers. La robe reste limpide et brillante.
Nez	Il libère des arômes de fraises bien mûres ainsi que de sous bois.
Bouche	En bouche : il est en général très typé "pinot" avec des notes de petits fruits rouges et noirs. Une merveille !
Garde	3 à 8 ans en de bonnes conditions.
Température de service	16 à 18°C. Si vous me servez jeune, carafez le une demi heure avant de le déguster.

Accord Mets/Vins

Il peut être associé aux mets les plus fins : filet mignon, pigeon roti, pintade en salmi, tournedos chasseur.