

HENRI PION

Chambolle-Musigny

Millésime : 2016

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Chambolle-Musigny

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



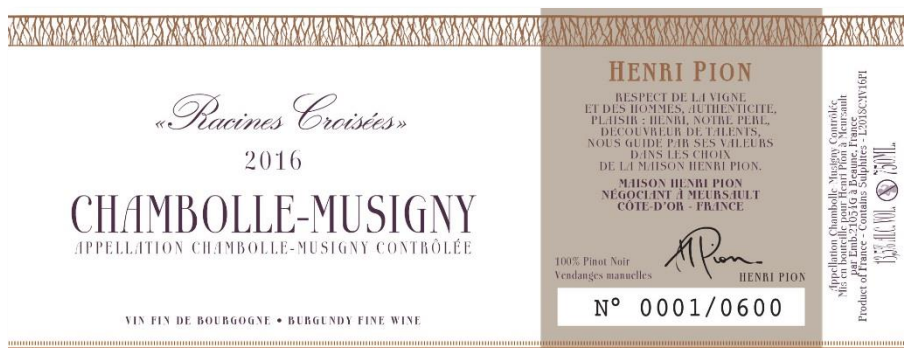
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

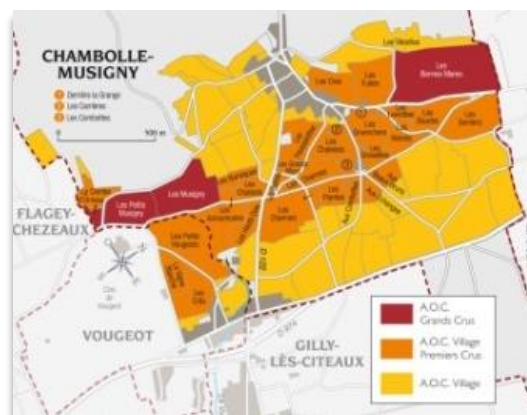
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55

info@henri-pion.com

www.henri-pion.com



CHAMBOLLE-MUSIGNY est décrit par les connaisseurs comme l'incarnation même, de l'élégance et la finesse bourguignonne. Certains affirment que le Pinot Noir n'offre nulle part ailleurs autant de délicatesse qu'à Chambolle-Musigny. Le fameux Musigny est produit ici (second grand cru le plus cher derrière la Romanée-Conti).



AIRE DE PRODUCTION: Cette cuvée est issue de deux parcelles différentes, appartenant au même vigneron.

TECHNIQUES: Vendange manuelle et tri minutieux sur table de tri avant éraflage. Vieilli en fûts de chêne français 12 mois avec 10% de fût neuf. Filtration douce et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION : Rouge rubis brillant. Le nez tout en finesse nous emmène vers des notes de fruits rouges écrasés, de réglisse avec une touche d'élevage. Les tanins sont fins et généreux encore, dans leur jeunesse. Un admirable équilibre et une longueur surprenante pour une appellation village.

POTENTIEL DE GARDE : A boire dans sa jeunesse après 2 heures de carafe. S'épanouit pleinement après quelques années de vieillissement. Se garde de 7 à 10 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18 ° C