



Chambolle Musigny

Composición:	100 % Pinot Noir
Procedencia:	Côte de Nuits
Temperatura de servicio:	18 - 20° C.

Chambolle está localizado en la parte central de la "Côte de Nuits", rodeado por un mar de vides. Desde la época de los Romanos, el viejo pueblo Celta de Cambola siempre fue admirado por sus viñedos. Fue durante la Edad Media que los monjes perfeccionaron el arte y las técnicas de la vitivinicultura.

La uva Pinot Noir es vinificada a la manera típica de Borgoña: maceración lenta (18 días) con un bombeo diario. Después de 18 meses en barrica y la clarificación con clara de huevo, el vino se embotella.

Los vinos de Chambolle siempre se han cotizado a precios altos por su fineza y elegancia.

El color es hermoso. Los aromas complejos recuerdan el de las violetas, cerezas y humus, con moras y nobles taninos acariciando el paladar. Muy bien balanceados, el vino es muy persistente en boca, con un final redondo. Con la edad, los aromas se transforman en champiñones y maleza, conservando a la vez su fineza.