# Chambolle Musigny Les Cras




LANSERAS I EXKLUSIVA SORTIMENTET DEN 20 NOVEMBER! I Chambolle Musigny, centralt i Côte de Nuits, Bourgogne, har Domaine Antonin Guyon cirka 1,13 hektar odling och de producerar ett makalöst elegant vin med god lagringspotential.

| | |
|---|---|
| ART.NR | 90435 |
| TYP | Rött vin |
| PRODUCENT | Domaine Guyon |
| LAND | Frankrike |
| URSPRUNG | Bourgogne |
| DRUVA | Pinot Noir (100%) |
| ÅRGÅNG | 2024 |
| PASSAR TILL | Fågel, Griskött, Kalv, Kyckling, Ljust kött, Ost |
| MÄRKNING | Eko |
| STORLEK | 750 ml |
| ALKOHOLHALT | 13,5% |
| ANTAL PER KOLLI | 12 flaskor |

# 879 SEK

## Karaktär

Jordmånen i odlingen består av kalksten och lera. Vinet har en vacker rubinröd karaktär med finstämda toner av viol och röda körsbär i doften. Eleganta silkiga tanniner och härlig längd.

## Passar till

Serveras med fördel vid 16-17 graders temperatur till en anrättning på ankbröst.

## Vinifikation

Manuell skörd. Jäsning och maceration under 20 dagar i öppna jäskar under kontinuerlig “punch down” och god temperaturkontroll. Därefter mognad på ekfat, varav 25% ny ek. Buteljering efter 17 månaders mognad.