

## Chambolle-Musigny "Les Échezeaux"

Zona di produzione: Chambolle-Musigny – Côte de Nuits

Vitigno: 100% Pinot Noir

Età delle vigne: Oltre 120 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Potenzialità di invecchiamento: Da 2 a 10 anni

### Vinificazione

- Fermentazione: Alcolica naturale, 10 giorni in vasche di cemento
- Affinamento: 12 a 15 mesi in botti di rovere francese (40% botti nuove)

### Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
  - Frutti rossi e violette da giovane, evolvendo in note di sottobosco, funghi e cuoio con l'invecchiamento. Aromi ricchi che si sviluppano nel tempo.
- Esame Gustativo
  - Vino tipico dell'appellation Chambolle-Musigny, fine ed elegante. Fruttato da giovane, diventa legnoso con l'invecchiamento.

### Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto con pesce crudo o cotto, carni bianche arrosto o in salsa, formaggi pregiati.

### Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

