

Chambolle-Musigny

Les Baudes 1er Cru AOP, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Le soleil matinal rencontre le calcaire – Un Chambolle à la fois charpenté et raffiné

Description:

Le 1er Cru Les Baudes provient d'un terroir remarquable situé à la limite nord de l'appellation, près de la frontière avec Morey-Saint-Denis. Les vignes de pinot noir, vieilles de plusieurs décennies, ne produisent plus que de faibles rendements, mais donnent en contrepartie des raisins concentrés et expressifs. Cette parcelle d'à peine 0,28 hectare ne produit qu'un peu plus de 1 000 bouteilles par an. Le terroir, exposé à l'est, bénéficie de la douce chaleur du soleil matinal, qui favorise une maturation lente et régulière et préserve la fraîcheur ainsi que les arômes fins des raisins. Les sols peu profonds et riches en calcaire, parcourus de fines fissures dans la roche, permettent aux vignes de développer des racines profondes et confèrent au vin sa tension caractéristique et son caractère minéral. En bouche, l'élégance typique de Chambolle s'accompagne d'une belle structure: des tanins fins, une profondeur aromatique et une finale longue et bien définie caractérisent ce vin. Un Premier Cru de caractère – plus puissant que de nombreux vins de l'appellation, tout en restant toujours empreint de finesse et doté d'un potentiel de garde remarquable.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Caille rôtie, magret de canard rosé, médaillons de veau et ragoût de champignons. Se marie également à merveille avec le coq au vin, le bœuf bourguignon et le jambon persillé.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Côte de Nuits

Producteur: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

N° article: 1441220



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Les Baudes 1er Cru AOP
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.