



Chambolle-Musigny

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

Il sole del mattino incontra il calcare: Chambolle con nerbo e finezza

Descrizione:

Il 1er Cru Les Baudes proviene da un sito di rilievo al margine settentrionale della denominazione, vicino al confine con Morey-Saint-Denis. Le viti di Pinot Noir hanno diversi decenni di età e producono solo basse rese, ma uve concentrate ed espressive. Da questo piccolo appezzamento di appena 0,28 ettari vengono prodotte solo poco più di 1.000 bottiglie all'anno. Il terroir esposto a est beneficia del mite sole mattutino, che favorisce una maturazione lenta e uniforme e preserva la freschezza e i fini aromi delle uve. I terreni poco profondi e ricchi di calcare, attraversati da sottili fessure nella roccia, permettono alle viti di sviluppare radici profonde e conferiscono al vino la sua caratteristica tensione e mineralità. Al palato, l'eleganza tipica di Chambolle si combina con un'ulteriore spina dorsale: tannini fini, profondità aromatica e un finale lungo e chiaro caratterizzano il quadro. Un Premier Cru di carattere, più potente di molti vini della denominazione, ma sempre caratterizzato da finezza e con un notevole potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Quaglia arrosto, petto d'anatra rosa, medaglioni di vitello e ragù di funghi. Ottimo anche con coq au vin, boeuf bourguignon e jambon persillé.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine du Château Philippe Le Hardy
Allevamento:	18 Mesì in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero articolo:	1441220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

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

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.