

# Domaine Michèle & Patrice RION

1, rue de la Maladière - Prémeaux-Prissey - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel. : +33 (0)3 80 62 32 63 - Fax : +33 (0)3 80 62 49 63

Email : [Patrice.Rion@wanadoo.fr](mailto:Patrice.Rion@wanadoo.fr) - Web site : [www.patricerion.com](http://www.patricerion.com)

## *Chambolle-Musigny 1er Cru* *« Les Charmes »*

Les vins de CHAMBOLLE sont avant tout des modèles d'élégance et de finesse: d'une robe moyennement colorée, ils libèrent des arômes volumineux de framboise, de fraise confite, de violette, de sous-bois. Leur corps est marqué par les tanins fins associés au moelleux. Peu acides, ils s'imposent par leur charnu. Les premiers crus font apprécier une plus forte concentration et souvent plus de fermeté.

|  |   |
|--|---|
| <b>Cépage :</b>                            | Pinot noir  |
| <b>Alcool :</b>                            | 13°   |
| <b>Nombre de caisses :</b>                 | 225   |
| <b>Sol :</b>                               | Argilo-calcaire   |
| <b>Elevage :</b>                           | 50% fûts neufs  |
| <b>Age des vignes :</b>                    | 60 ans  |
| <b>Emplacement :</b>                       | Commune de Chambolle-Musigny, au bout des « Amoureuses »  |
| <b>Caractéristiques du vin :</b>           | Ce vin est caractérisé par son extrême finesse et sa profondeur. Tanins soyeux et élégants. Personnalité très affirmée, résultat de l'âge de la vigne.                      |
| <b>Conseils et durée de conservation :</b> | Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers.<br>A conserver entre 8 et 15 ans. |
| <b>Accord et dégustation :</b>             | Servir vers 17°C<br>S'accorde avec gibiers à plumes (volaille, pigeons...) par exemple.   |