

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 - Web site : www.patricerion.com

Chambolle-Musigny 1er Cru "Le Plan des Dames"

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.

| | |
|--|--|
| Cépage : | Pinot noir |
| Alcool : | 13° |
| Nombre de caisses : | 220 |
| Sol : | Argilo-calcaire |
| Elevage : | 50% fûts neufs |
| Age des vignes : | 30 ans / 50 ans |
| Emplacement : | « Les Charmes », « Les Cras », « Les Borniques » |
| Caractéristiques du vin : | Cocktail de petits fruits rouges qui développe des arômes épicés et complexes tout en gardant une certaine onctuosité au niveau des tanins. |
| Conseils et durée de conservation : | Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers. Une structure assez souple permet de l'apprécier relativement jeune, mais il saura aisément se bonifier avec le temps. A conserver entre 8 et 13 ans. |
| Accord et dégustation : | Servir vers 17°C S'accorde avec pigeons, faisans, cailles... |