



2012

Le Chambolle–Musigny est un vin rouge présenté souvent comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits. L’intensité et la finesse s’y expriment en effet avec une élégante subtilité.

Dégustation :

- **A l’œil :** Rubis avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Le bouquet s’ouvre sur une note de petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre).
- **En bouche :** Entrée puissante et profonde, milieu fruité, finale élégante et fine.

Accord mets et vins :

Filet mignon, viandes blanches rôties, entrecôte grillée, plateau de fromages traditionnels...

Service : Déboucher une heure avant entre 16°C et 18 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation.

