

Chambolle-Musigny 2021

Domaine Georges Glantenay & Fils

Floral, fortryllende og fantastisk Pinot Noir fra Chambolle-Musigny. Mere elegant og lækker bliver det ikke!

Chambolle-Musigny er kendt som den kommune, der frembringer de mest elegante vine i Côte de Nuits. Domaine Georges Glantenay er desuden en producent, hvor den lette og liflige rødvinsstil er varemærket. Her er der altså tale om elegance på ypperste niveau.

Vinen er sammensat af druer fra 3 forskellige parceller i kommunen, Les Creux Baissants, Les Condemennes og Les Fremières. Jordbunden består af ler og kalksten, som hjælper Sarah og Guillaume med at styre vinene i den elegante retning. Stokkene er i deres guldalder med en gennemsnitsalder på 45-65 år. De giver en tilfredsstillende mængde druer, som samtidig har en fantastisk mostkoncentration. Glantenay er forsigtige med brugen af fad, idet de ønsker et rent og frodigt frugtudtryk. Man bruger derfor kun 20% nye fade, til lige at hjælpe den silkebløde tekstur de ønsker i vinen på vej - resten er ren og skær bærsymfoni.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Jasper Morris - Inside Burgundy
92 point
Allan Meadows - Burghound
89-91 point