



Chambolle Musigny 2023

Domaine Georges Glantenay & Fils

"This is an excellent Chambolle-Musigny" - Vinous.

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 rødvinstil 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 og lagring i 12 måneder, til lige at hjælpe den silkebløde tekstur de ønsker i vinen på vej - resten er ren og skær bærsymfoni.

Blot 2600 flasker i årgang 2023.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Vinous

90-92 point

Jasper Morris - Inside Burgundy

90-92 point

Allan Meadows - Burghound

89-91 point