



Chambolle Musigny Au Village 2024

Domaine Jean-Michel Guillon

Guillons kraftfulde stil møder Chambolle-Musignys uforlignelige elegance.

Og det er lidt af et "match made in heaven". Ikke mindst i den kølige og elegante årgang 2024, hvor Guillons kendetegnende power og fylde balanceres ekstra flot.

Chambolle-Musigny rimer på elegance, og det er netop nøgleordet i denne vidunderlige udgave fra et af vores allerbedste Bourgogne-huse. Som altid hos Jean Michel Guillon er vinen lagret på egetræsfade af ypperste kvalitet, og der anvendes en høj andel nye egetræsfade til alle domainets vine. Det kan kun lykkes, når druematerialet er af absolut topkvalitet, og det er det altid, når Guillon er afsender.

Druerne høstes med håndkraft og gennemgår en uhyggeligt streng sortering, således at kun de suverænt bedste druer benyttes. Det smager man tydeligt i denne elegante Chambolle-Musigny, der byder op til dans med noter af rosenblade, skovjordbær, cedertræ og træfler. Alt sammen pakket ind af diskrete tanniner og en markant syre, der binder det hele mesterligt sammen.

Chambolle-Musigny Au Village bør altid nydes lettere afkølet og i store Bourgogneglas. Gerne efter 1-2 timer på karaffel, hvis vinen skal nydes inden for de næste 5 år.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir