



## Chambolle-Musigny

Les Baudes 1er Cru AOP, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Morgensonne trifft Kalkstein - Chambolle mit Rückgrat und Finesse

### Beschreibung:

Der 1er Cru Les Baudes stammt aus einer markanten Lage am nördlichen Rand der Appellation, nahe der Grenze zu Morey-Saint-Denis. Die Pinot-Noir-Reben sind mehrere Jahrzehnte alt und liefern nur noch geringe Erträge, dafür jedoch konzentrierte und ausdrucksstarke Trauben. Aus der gerade einmal 0,28 Hektar kleinen Parzelle entstehen jährlich nur etwas mehr als 1.000 Flaschen. Das gen Osten exponierte Terroir profitiert von der milden Morgensonne, die eine langsame, gleichmäßige Reifung begünstigt und die Frische sowie die feine Aromatik der Trauben bewahrt. Die flachgründigen, kalkreichen Böden, durchzogen von feinen Rissen im Gestein, ermöglichen den Reben tiefes Wurzelwachstum und verleihen dem Wein seine charakteristische Spannung und mineralische Prägung. Am Gaumen verbindet sich die für Chambolle typische Eleganz mit zusätzlichem Rückgrat: feines Tannin, aromatische Tiefe und ein langer, klar gezeichneter Ausklang prägen das Bild. Ein Premier Cru mit Charakter - kraftvoller als viele Weine der Appellation, dabei stets von Finesse getragen und mit beachtlichem Reifepotenzial.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Gebratener Wachtel, rosa Entenbrust, Kalbsmedaillons und Pilzragout. Ebenso hervorragend zu Coq au Vin, Boeuf Bourguignon und Jambon persillé.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Nuits

**Produzent:** Domaine du Château Philippe Le Hardi

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1441220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny**

Les Baudes 1er Cru AOP  
Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.