



Chambolle-Musigny

La Combe d'Orveau 1er Cru AOC, Domaine Bruno Clavelier

Premier-Cru-Finesse aus der Nähe von Musigny und Bonnes-Mares

Beschreibung:

Dieser Chambolle-Musigny von Bruno Clavelier stammt aus einer hochgelegenen Premier-Cru-Parzelle nahe den Grand Crus Musigny und Bonnes-Mares. Kalkreiche Böden und ein kühles Mikroklima verleihen dem Pinot Noir hier eine besondere Präzision, Frische und mineralische Spannung. Die Reben werden biodynamisch bewirtschaftet und die Trauben von Hand gelesen – im Keller setzt Clavelier auf eine puristische Vinifikation mit spontaner Gärung und behutsamen Ausbau im französischen Holz. So entsteht ein finessenreicher, terroirgeprägter Chambolle-Musigny, der die feine, seidige Stilistik der Appellation mit faszinierender Klarheit zum Ausdruck bringt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Wachtel mit Kräutern, rosa gebratener Entenbrust oder cremigem Risotto mit Waldpilzen und Walnüssen. Ebenso gut harmoniert er mit klassischem Boeuf Bourguignon, Escargots à la Bourguignonne oder reifem Époisses mit Baguette.

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 Bruno Clavelier
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1440023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

La Combe d'Orveau 1er Cru AOC
Domaine Bruno Clavelier

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.