

Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2013



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2013

Appellation: Chambolle-Musigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Véroilles

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine **Bruno Clair**.

Commentaires sur ce **Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2013** :

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (Roberto Petronio, juin 2014) : *"Très belle liqueur au nez sur le fruit noir, plus sur la myrtille. La bouche reprend cette sensation d'un fruit net, limpide et très vivant. Un vin fin et intense."*

Bettane et Desseauve 2016: *"Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps."*

Robert Parker Wine Advocate 2015 (92-94/100): *"The 2013 Chambolle Musigny les Veroilles is initially reticent on the nose and demands coaxing, eventually reluctantly revealing redcurrant jus and pomegranate scents. The palate is medium-bodied with an abiding sense of symmetry and poise, the acidity beautifully judged and very harmonious toward the silky, almost Vosne-like finish that oozes class."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont a hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Plusieurs petites parcelles abandonnées après la crise phylloxérique, appartenant soit à la Commune de **Chambolle-Musigny** ou à des particuliers ont été louées afin de former deux parcelles plus grandes et exploitables. Plantées en 1989, je disposais d'un terroir et d'un sol propice à la vigne (planté au 18 ième et 19 ième siècle), mais vierge depuis, pour produire un vin issu d'une appellation qui m'est chère pour la finesse et l'élégance de ses vins.

L'aventure s'est révélée très positive puisque depuis **1992, première mise de cette** cuvée, les vins sont très **fins et soyeux**. Avec les années qui passent et l'enracinement de plus en plus profond des vignes, les vins prennent de l'ampleur et de la profondeur.

Les vins sont aujourd'hui bien parfumés, soyeux, plus texturés et gagnent en longueur. Grâce à leur finesse naturelle, on peut les boire jeunes ou les attendre quelques années en bouteilles"

Des vins jeunes, vifs et tranchants !

Description brève du produit :

Les 3 bouteilles. "Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps." (**Bettane et Desseauve 2016**)