

Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2021



Prix du produit :

100,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2021

Appellation: Chambolle-Musigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Véroilles

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE B. CLAIR + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2021

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2023) : **89-91/100**. *Another bright, fragrant wine from Clair is the 2021 Chambolle-Musigny Les Veroilles, a medium-bodied, pure and elegant red evocative of raspberries, rose petals, orange zest and potpourri. Delicate and mineral, it reflects its stony, hillside site.*

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.

Cépage: Pinot Noir

Superficie: 1 ha 59 a 61 ca

Sol: Argilo-calcaire

Sous-sol: Calcaire de Prêmeaux et oolithes blanches

Exposition: Sud-est

Altitude: 325m

Plantation: 1990

Vinification: 20 à 30% de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois

Elevage: 18 à 20 mois en fûts de chêne. Environ 20% de fûts neufs

Dégustation: Couleur Rouge rubis Nez de fruits rouges Beaucoup de finesse et de longueur

Garde: minimum 4 ans

"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 :

Ce climat est exceptionnel ; situé juste au-dessus des Bonnes-Mares.
