

# CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES COMBOTTES



DOMAINE RENÉ BOUVIER

Cépage Pinot Noir  
Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru  
Couleur Rouge



## NOTE TECHNIQUE

Ce 1er cru est situé dans l'alignement de la Combe de Chambolle-Musigny, idéalement situé au cœur du coteau.

Le Chambolle-Musigny 1er cru Les Combottes est caractéristique de l'appellation, révélant un profil délicat porté sur la finesse. Les tanins se révèlent soyeux en bouche, l'expression aromatique est aérienne et complexe : cerise, framboise, pivoine, violette, rose, poivre noir, cardamome et notes marines. Sa finale est persistante et vibrante.

Ce vin est doté d'une grande capacité de garde de 10 à 20 ans, mais vous pourrez le consommer dans les 5 premières années en le préparant 1 heure en carafe avant service.

Les vignes de 45 ans sont vinifiées suivant les millésimes avec 50 % de grappes entières, l'élevage dure environ 18 mois en fûts.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Complexité, profondeur et finesse, autant à l'aromatique qu'en bouche avec son volume en apesanteur. Le Chambolle-Musigny 1er Cru Les Combottes lie tous les attributs d'un grand Pinot de charme et de précision. Porté par un boisé discret extrêmement bien proportionné et la vendange entière qui étire la matière et la porte vers les sommets. Le raffinement est à son comble !

## ACCORDS

Il accompagnera volontiers une terrine de faisan ou de lièvre, un pigeon rôti et sa purée truffée, des aubergines farcies, ou un carré de veau aux morilles.