



## **AOP Chambolle-Musigny Jean Claude Boisset**

Lang werd Boisset geassocieerd met de productie van middelmatige wijnen tot eind jaren '90. Er werd resoluut gekozen voor kwaliteit. De eerste stap werd genomen in 1999, toen de groep het domein Vougerai oprichtte. De tweede stap van deze herpositionering kwam er toen er voor gekozen werd om de leiding van domaine Jean Claude Boisset toe te vertrouwen aan Grégory Patriat, een zeer getalenteerde wijnmaker die werd opgeleid bij de befaamde Lalou Bize-Leroy. De productie werd door tien gedeeld, er werd een nieuwe ultramoderne kelder gebouwd en er is nu een intelligent en veeleisend aankoopbeleid voor druiven. Het resultaat is spectaculair en de wijnen behoren de dag van vandaag tot de top in Bourgogne.

Deze appellatie is een van de kleinste en meest verkavelde van de Côte de Nuits met slechts 97 ha Village, 50 ha Premiers Crus en 25 ha Grands Crus.

De terroirs van Chambolle-Musigny zijn vrij homogeen en liggen op het oosten. De delicate zijdezachtheid van zijn wijnen komt rechtstreeks voort uit de grondsoort. Harde kalksteen vormt de basis, bedekt met een dunne laag Bathonisch kalksteengrind dat zorgt voor een goede afwatering van de grond en bijdraagt aan het fijne, sensuele en charmante karakter van deze wijnen.

Deze cuvée is een blend van vier "climats" uit Chambolle-Musigny: "Les pas de chats", "Derrière le four", "Le Clos de L'Orme" en "Les Danguerrins". Wijnen gemaakt van druiven geproduceerd in biologisch beheerde wijngaarden sinds 2009 (maar niet gecertificeerd).

Deze wijn ondergaat een rijping "sur lie" van 16 maanden op eikenvaten zonder onderdompeling. 30% is nieuw Frans eikenhout.

Appellatie: AOP Chambolle-Musigny

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Pinot Noir 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens-verfijnd

Aroma: Intens aroma van van rode bes en gedroogde bloemen met een licht peperige ondertoon met fijn verweven houttoetsen.

Smaak: Enorm intens en verfijnd met een elegante diepgang, terugkerende fruittoetsen en een fantastisch fijn verweven structuur naar de afdronk toe.

Serveren bij: Allerhande vleesgerechten.