



Maison Champy

— France — Bourgogne

Belle robe rubis intense aux reflets grenat. Nez très concentré sur des arômes de cassis et de mûres, d'épices (poivre noir), sur un fond minéral. Belle matière, la bouche est charnue et riche, sur le fruit noir, avec une minéralité soutenue par les tanins.

Note de dégustation

La Maison Champy a toujours été innovante et en avance sur son époque. Au tournant des années 1860, la crise du phylloxera entraine des dérives dans l'élaboration du vin pour maintenir les volumes. Prenant le contrepied de ces pratiques, la Maison Champy se tourne vers la science et l'innovation pour préserver son excellence. Claude Champy se rapproche alors de Louis Pasteur, son ami.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Pinot noir	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13%	Millésime	2019
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		