



Maison Champy

— France — Bourgogne

Très belle robe rubis grenat foncé aux reflets violacés. Bonne intensité aromatique, nez riche et complexe, aux arômes de petits fruits noirs compotés (mûre, cassis), d'épices douces, légèrement fumé. Une bouche fraîche et concentrée sur les fruits rouges et noirs, belle matière, avec des tanins présents, mais enrobés. Belle concentration et matière en finale.

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	13.5%	Millésime	2018
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		