



Maison Champy

— France — Bourgogne

Belle robe rubis grenat intense et brillante. Belle expression aromatique. Le nez offre des arômes de fruits frais, cerise entre griotte et montmorency. La bouche est délicate, soyeuse, aromatique, dans la continuité du nez. En finale une minéralité élégante qui délivre un caractère crayeux au vin.

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	Liquoreux
Degré d'alcool	13 %	Millésime	2022
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		