

Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2015



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2015

Appellation: Chambolle-Musigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Véroilles

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Attention ce climat est situé juste au dessus des Bonnes-Mares. Rare, surtout en 2015, mais il va falloir patienter quelques années, le vin est un nouveau-né en 2018 !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE BRUNO CLAIR

Commentaires sur ce

Domaine Bruno Clair Chambolle-Musigny "Les Véroilles" rouge 2015 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont à hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Plusieurs petites parcelles abandonnées après la crise phylloxérique, appartenant soit à la Commune de **Chambolle-Musigny** ou à des particuliers ont été louées afin de former deux parcelles plus grandes et exploitables. Plantées en 1989, je disposais d'un terroir et d'un sol propice à la vigne (planté au 18 ième et 19 ième siècle), mais vierge depuis, pour produire un vin issu d'une appellation qui m'est chère pour la finesse et l'élégance de ses vins.

L'aventure s'est révélée très positive puisque depuis **1992, première mise de cette** cuvée, les vins sont très **fins et soyeux**. Avec les années qui passent et l'enracinement de plus en plus profond des vignes, les vins prennent de l'ampleur et de la profondeur.

Les vins sont aujourd'hui bien parfumés, soyeux, plus texturés et gagnent en longueur. Grâce à leur finesse naturelle, on peut les boire jeunes ou les attendre quelques années en bouteilles"

Des vins jeunes, vifs et tranchants !