AOC Chambolle-Musigny

Cuvée Les Athets 2016

Domaine Roux Père & Fils

Présentation du vin

Vendanges

Vendange manuelle, triée à la vigne puis sur tables vibrantes au chai.

Vinification

Première fermentation en cuve inox pendant une quinzaine de jours puis seconde fermentation en barrique de chêne français, dont 30 à 35% en bois neuf. L'élevage en barriques s'étend jusqu'à 18 mois.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Entrepositaire agréé - Cave Coopérative

Dégustation et accords mets-vins

Par le vigneron

Son profil associant puissance et féminité, on lui donnera des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes, en sauce par exemple, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Idem avec le veau rôti. Pour les fromages, brillat-savarin, le reblochon, le Cîteaux, le vacherin, le brie de Meaux ou le chaource. Les fromages à croûte lavée l'apprécient aussi.

Température conseillée

15 à 16°C

Conseil de garde

15 - 20 ans en fonction du millésime.

Apparence

Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. Il peut s'assombrir un peu, gardant tout son éclat.

Nez

La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée.

Bouche

Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants.