



Maison Champy

— France — Bourgogne

Jolie robe rubis vif aux légers reflets grenat. Au nez, sa féminité va de pair avec une grande intensité aromatique, sur des notes de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, mûre), de violette et d'épices douces. L'attaque est fraîche, la bouche ample et ronde avec une finale gourmande et veloutée.

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	2021
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		