



MUSIGNY GRAND CRU

PRODUIT

Au sommet de la Côte de Nuits, le Grand Cru *Musigny* de Joseph Drouhin représente l'apogée du Pinot Noir bourguignon, alliant puissance, finesse et une élégance rare. Ce vin d'exception révèle un bouquet profond et raffiné, où s'entremêlent fruits rouges et noirs mûrs, violette, épices subtiles et une touche délicate de sous-bois. En bouche, il déploie une texture soyeuse, des tanins veloutés et une fraîcheur vibrante qui porte une finale d'une longueur et d'une complexité inégalées. L'élevage en fûts de chêne, mené avec une précision absolue, sublime la pureté aromatique tout en respectant l'identité unique de ce terroir mythique. Ce chef-d'œuvre accompagne parfaitement des mets d'exception tels que le gibier, les volailles truffées ou les fromages affinés, offrant une expérience de dégustation mémorable.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Noir