

Chambolle-Musigny Les Mombies 2023 **di Arnaud et Sophie Sirugue-Noëllat**

Lo Chambolle-Musigny Les Mombies di Arnaud et Sophie Sirugue-Noëllat è un prestigioso vino rosso a base Pinot Nero prodotto con uve provenienti dal lieu-dit Les Mombies nel comune di Chambolle-Musigny in Côte de Nuits. La tenacia delle uve del lieu dit Les Mombies, una piccola proprietà a Chambolle-Musigny con ceppi ultraquarantenni, propone un profilo tipico degli Chambolle lavorati all'uncinetto dal punto di vista dei profumi, contrassegnati inconfondibilmente da sempre da un carattere orientale, sinuoso, aperto e ammiccante, un'apertura aromatica senza mai una sbavatura che non rinunci a connotazioni di eleganza e complessità, passo riproposto anche al gusto, ben vellutato in cui acidità e sali si mettono insieme per conferire la giusta dinamicità e allungare la persistenza su ritorni fruttati e speziati. Uno scrigno di profumi da aprire ogni volta che si ha bisogno di essere rianimati. Le vigne sono gestite seguendo i metodi della lotta ragionata e, ove possibile, biologici, con vinificazione che prevede qui fino al 50% di grappolo intero, fermentazione spontanea indotta da lieviti indigeni, in acciaio per 18-21 giorni, quindi segue una maturazione in barrique per 15-18 mesi sulle fecce fini, con il 30-40 % di legno nuovo. Il vino finisce in bottiglia senza filtrazione. In questo vino sono esaltate sensualità e definizione del terroir di Les Mombies e in generale dello Chambolle village.

Può essere bevuto già oggi ma questa etichetta restituisce vini che hanno un potenziale evolutivo di oltre dieci anni (esperienza già avuta con il Les Mombies che uscivano a firma Robert Sirugue prodotti in passato dalle uve della stessa vigna conferita oggi da Arnaud nel nuovo progetto AS con la moglie Sophie).



Vitigno: Pinot Noir 100%

Gradazione alcolica: 14 %

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:
Chambolle-Musigny AOC*