



# Musigny



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Grand Cru** de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Commune de production : **Chambolle-Musigny**.

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

## CARACTÈRES DES VINS

Le Musigny **rouge** offre au regard une robe pourpre magenta délicate et profonde. Son bouquet évoque l'églantine et la violette sous la rosée du matin, le cassis, la framboise, évoluant avec l'âge vers le cuir, la fourrure, l'humus. Son corps plein de sève équilibre à merveille les tanins et la complexité. Long en bouche, il exprime une distinction parfaite. Singularité : la famille de Vogüé a planté ici 0,66 ha de Chardonnay.

Le Musigny **blanc**, de nature flamboyante, ne ressemble qu'à lui seul, avec son nez de bouquet de violette et d'amande.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : ce brillant élève de la classe « Côte de Nuits » préfère les viandes, compte tenu de la puissance de ses tanins et de la longue complexité de ses arômes. Mais sa particularité, une grande distinction due à une amplitude toute sensuelle en bouche, lui fera préférer les belles volailles, rôties ou farcies, et les gibiers à plumes, en sauce, braisés, ou encore, patiemment rôtis. Canard laqué, agneau rôti croustillant n'auront pas de quoi pâlir devant cette figure emblématique de la Bourgogne, et les fromages plus doux et de caractère, cîteaux, coulommiers, brie de Meaux mettront en valeur sa nature généreuse.

Température de service : 14 à 16 °C.

**Blanc** : si la providence vous met en présence d'un Musigny blanc, réservez-lui les mets les plus délicats : homard, langouste et écrevisses sauce Nantua.

Température de service : 12 à 14 °C.

