

## **Chambolle Musigny 1er Cru Les Plantes AOC** **Domaine Amiot-Servelle**



Elisabeth ja Christian Amiot

Viinitila sijaitsee **Bourgognessa**, Charmes'ssa, Chambolle-Musignyn historiallisessa kylässä. Kyseessä on perheyrittys: Elisabethin isoäidin setä on perustanut tilukset, jotka vuodesta 1990 ovat toimineet nimellä Amiot-Servelle, Elisabethin avioituttua. Burgundissa 'Les plantes' viinin nimessä tarkoittaa nuoria viiniköynnöksiä.



Viini on valmistettu 100 %:sesti Pinot Noir-rypäleestä. Mainittu rypäle on pienimarjainen, väriltään musta, mutta sen mehu on vaaleaa. Palstan koko on 39 aaria ja iältään se on n. 40 vuotta. Tilan vuosittainen tuotto on 35 000 pulloa.

Maaperällä on vain vähän syvyyttä. Se on jonkin verran kalkkipitoinen ja koostuu hiesusta ja savesta. Peruskallio on 50-60 cm:n syvyydessä.

Valmistus perinteisesti burgundilainen: Kylmämaseraatio 4–5 vuorokautta, käyminen lämpökontrolloiduissa tankeissa 20-24 vrk. Kypsytyks 16-18 kk ranskalaisissa tammitynnyreissä: 30 %:sesti uusissa, loput 70 % jo aiemmin käytössä olleissa.

Luonnehdinta viinin mausta: keskitäyteläinen, notkea, mustikkainen, karpaloinen, mausteisen tamminen, hennon orvokkinen.

On suositeltavaa temperoida viini + 17-18 °:ssa pari tuntia ennen nauttimista. Viini sopii erityisen hyvin siipikarjan kanssa, kaniruokien ja ylipäänsä "hienojen" ruokien kanssa. Mutta viinin tuottaja ei suosittele sitä voimakkaasti marinoidun riistan kanssa nautittavaksi.

### **Chambolle Musigny 1er Cru Les Plantes** **-viinin tuotetiedot:**

Pullokoko	0,75 l
Alkoholipitoisuus	13 %
ALKO:n tuotenumero	422567
Valmistusmaa	Ranska
Vuosikerta	2007
Myyntihinta	51,10 €
Viini tulee Alkoon myyntiin 22.3.2010 alkaen.	



Viinin etiketti

### **Edustaja Suomessa:**

**Oy Parisiana Ab**  
Piispanristintie 2c  
20760 Piispanristi  
Puh. 02 – 233 0266  
0400 – 533 799  
[info@parisiana.fi](mailto:info@parisiana.fi)

### **Valmistaja:**

Domaine Amiot-Servelle  
34, rue Basse  
21220 Chambolle-Musigny  
Bourgogne, France  
[www.amiot-servelle.com](http://www.amiot-servelle.com)

