

INFO

Vinens Navn: Chambolle-Musigny

Producent: Domaine Castagnier

Område/Land: Chambolle-Musigny/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Vinstokkene er mellem 35 og 70 år gamle. Der høstes manuelt. Efter færdiggøring lagres vinen på barriques, hvoraf 35% er nye fade.

Jordbundsforhold: Kalksten, mergel, og ler.

Ha. udbytte: 48-50hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web:

Yderligere information:

I 2007 vendte Jérôme Castagnier sin kunstneriske lidenskab mod familievirksomheden. Efter i flere år at have bistået sin far deler Jerome, som er klassisk og jazz trompetist, nu sin tid mellem at dirigere et orkester i Bourgogne og lede vinfremstillingen hos Domaine Castagnier

Meget af Castagniers succes kan tilskrives de storslåede vinmarker samlet af Jérôme morfar Gilbert Vadey, der købte flere små, men velbeliggende Côte de Nuits parceller efter Anden Verdenskrig, bl.a. 4 Grand Cru (Charmes-Chambertin, Clos de la Roche, Clos Saint Denis og Clos de Vougeot). Desuden har man parceller i Gevrey-Chambertin, Morey Saint Denis og Chambolle Musigny. Flere steder, f.eks. i Gevrey-Chambertin og i Morey Saint Denis, har man vinstokke som er 60-65 år gamle, ja nogle steder sågar 80 år.

Foruden de vine man laver på egne druer, har man også en serie negociant vine i sin portefølje.

