MÖVENPICK
VINS



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Arnaud Boué

Tradition et inspiration – un Grand Cru de Bourgogne

Description:
Seul un vigneron comme Arnaud Boué sait conjuguer avec autant de talent tradition et innovation. Riche des idées acquises au fil de ses années de formation dans les univers viticoles de Nouvelle-Zélande et d'Afrique du Sud, il est revenu dans sa Bourgogne natale. Un retour d'autant plus naturel qu'il y a le privilège de cultiver des vignes dans le légendaire Grand Cru Charmes-Chambertin.
Une grande partie des raisins de Pinot Noir est vinifiée en grappes entières, avec une fermentation spontanée en fûts de chêne déjà utilisés. Un vin comme le Charmes-Chambertin exige du temps, de la délicatesse et du savoir-faire – autant de qualités qu'Arnaud Boué lui accorde pleinement. Les arômes de cerise se révèlent merveilleusement juteux, accompagnés d'une acidité mûre et de subtiles notes d'orange. Équilibré et tout en finesse, ce vin conserve ses délicates nuances de cerise jusqu'à une finale d'une longueur exceptionnelle. Toute la magie d'un Grand Cru de Bourgogne s'exprime ici avec éclat.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Un compagnon idéal pour un magret de canard au jus de cerises, un filet de veau à la sauce aux morilles ou un risotto aux cèpes. Il révèle également toute son élégance avec les grands classiques bourguignons comme le bœuf bourguignon, le coq au vin et les œufs en meurette.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Côte de Nuits
Producteur:	Arnaud Boué
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Raisins:	100% Pinot Noir
N° article:	1474823

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Arnaud Boué

Pays d'origine:	France
Raisins:	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch