



Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

L'incarnation de la finesse bourguignonne

Beschreibung:

Als fast feminin kann man diesem Wein bezeichnen, er ist ausgesprochen elegant, finessenreich und subtil, mit einer spannenden Vielschichtigkeit. Das Tannin ist sensationell fein eingebunden, das Aroma von roten frischen Früchten betört sie Sinne.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cnuit
Produzent:	Frédéric Magnien
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0199916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.