



Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Un pinot noir d'une élégance incomparable

Description:

Ce domaine historique situé au cœur de Chambolle-Musigny exploite quelques-uns des meilleurs terroirs de la Côte de Nuits. L'accent y est naturellement mis sur le pinot noir, issu de vieilles vignes qui poussent sur des sols argilo-calcaires. Le terroir particulier de Chambolle-Musigny confère à ce bourgogne sa délicatesse, son élégance et sa finesse incomparables.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Température:

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: Côte de Nuits

Vol. alcool: 13.0%

N° article: 0507621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
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.