



Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Une rare symbiose entre finesse à l'état pur et élégance raffinée

Beschreibung:

Frédéric Magnien, héritier d'une longue histoire familiale, compte parmi les vignerons les plus dynamiques et les plus en vue. Il mêle aux traditions viticoles bourguignonnes les connaissances et les expériences qu'il a acquises dans le Nouveau Monde. Ses vins convainquent la profession car il mise sur des méthodes culturales naturelles et des vignes vieilles de 40 ans. Son terroir est considéré comme le meilleur de Bourgogne, ce qui explique la gigantesque demande de ces dix dernières années.

Degustationsnotiz:

Un rouge pinot, lumineux et puissant. Bouquet élégant et séduisant de baies rouges mûres avec des arômes terreux et épicés. Tout en finesse et délicat en bouche, il montre un fruit abondant et concentré rappelant les cerises noires, le cassis, les violettes et les herbes avec de subtils arômes toastés de barrique. Belle longueur et pression en bouche, révèle un formidable millésime et la qualité du terroir de Chambolle-Musigny.

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.

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 2036
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2036
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.