



Chambolle-Musigny AOC

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

L'incarnation d'un grand Bourgogne

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 l'expérience qu'il a acquises dans le Nouveau Monde. Issu d'un terroir d'exception, son Chambolle-Musigny bio est une véritable symbiose entre finesse et fruité séduisant.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.