



Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un séducteur tout en finesse et en élégance

Beschreibung:

Ce Premier Cru de Frédéric Magnien allie la finesse du terroir de Chambolle-Musigny à la puissance des vieilles vignes. Des arômes fins de fruits rouges et des nuances florales s'associent à une texture soyeuse, des notes épicées subtiles et une longueur remarquable. Un Pinot Noir d'une élégance saisissante et d'une profonde expressivité.

Degustationsnotiz:

Rouge-pourpre lumineux. Bouquet d'un charme extrême au fruité épicé du Pinot. Belle harmonie de fruits mûrs dans la bouche aux tannins soyeux, d'une élégance fraîche et vivifiante. Belle longueur dans la finale fruitée et juteuse. Très Chambolle dans sa finesse irrésistible.

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: Vieilles Vignes

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: 0870718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 91-93/100, Score 19/20
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.