



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un grand cru issu d'un terroir bourguignon culte, au nom révélateur!

Beschreibung:

La renommée mondiale de Gevrey-Chambertin repose sur l'exceptionnelle excellence des terroirs Grands Crus locaux, comme le prouve de manière impressionnante ce génial Charmes-Chambertin de Frédéric Magnien. La complexité des sols rocaillieux et un stock important de vieilles vignes sont à l'origine de ce vin luxuriant, robuste et structuré.

Degustationsnotiz:

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%
Cépage(s):	Pinot Noir
Artikelnummer:	0871114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	Pinot Noir
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.