

Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC, Frédéric Magnien, (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 rocailleux 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'accomode 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): 100% Pinot Noir Artikelnummer: 0871118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC Frédéric Magnien

Herkunft: France

Notation: Allen Meadows 89–92/100, Score 19/20

Cépage(s): 100% 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.