



Charmes-Chambertin

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

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

Description:

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.

Profile aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Frédéric Magnien
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	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:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.