



## 2003 Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieille Vigne, Frédéric Magnien

Un séducteur tout en finesse et en élégance

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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  
**Région:** Bourgogne  
**Sous-région:** Côte de Nuits  
**Producteur:** Frédéric Magnien

**Notation(s):**  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Emballage:** Carton de 6  
**Référence:** 0870703075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny**

Charmes 1er Cru AOC

Vieille Vigne

Frédéric Magnien

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Service:** 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.