

## 2017 Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

L'incarnation de la finesse bourguignonne

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Frédéric Magnien
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0199917



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

Taille: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny**

Baudes 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	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.