

## 2018 Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Un séducteur tout en finesse et en élégance

**Note de dégustation:**

Rouge-pourpre lumineux. Bouquet d'un charme extrême au fruité épicé du Pinot. Belle harmonie de fruits mûrs dans la bouche aux tannins soyeux, d'une élégance fraîche et vivifiante. Belle longueur dans la finale fruitée et juteuse. Très Chambolle dans sa finesse irrésistible.

**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.

<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>	Jasper Morris 91–93/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0870718



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

Taille: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny**

Charmes 1er Cru AOC  
Vieilles Vignes  
Frédéric Magnien (Bio)

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jasper Morris 91–93/100  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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  
déguster.