



2018 Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes, Domaine Comte Georges de Vogüé

Note de dégustation:

Pourpre profond. Fruit pur d'une intensité fantastiquement fine. Bouche brillante, claire et minérale avec une douceur fine et des tanins très élégants, des notes d'épices distinguées, une structure ferme et durable.

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:	Comte de Vogüé
Notation(s):	Score 20/20
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0377618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.