2015 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Description:
Frédéric Magnien, héritier d'une longue histoire familiale, compte parmi les vignerons les plus dynamiques et les plus en vue. Il mêle aux traditions viticoles bourguignonnes les connaissances et les expériences qu'il a acquises dans le Nouveau Monde. Ses vins convainquent la profession car il mise sur des méthodes culturales naturelles et des vignes vieilles de 40 ans. Son terroir est considéré comme le meilleur de Bourgogne, ce qui explique la gigantesque demande de ces dix dernières années.

Note de dégustation:
Rouge puissant et lumineux typique du Pinot. Bouquet gourmand et élégant de baies rouges avec des notes de terroir. La bouche mûre et généreuse dévoile des saveurs de cerises concentrées, une touche d'agrumes et d'épices. La finale révèle toute la classe du millésime, avec de la puissance, de la persistance et de la longueur. Un magnifique Chambolle produit en Bio.

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'accomode 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):	Score 18.5/20, Antonio Galloni 88-90/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Antonio Galloni 88-90/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch