



"L'incarnation de la finesse bourguignonne"

2015 Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Elaboration:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Notation(s):	Score 19/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
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.
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Producteur:	Frédéric Magnien
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0199915075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Bio
Elaboration:	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.