



2014 Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

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:	Domaine Comte Georges de Vogüé
Notation(s):	
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0507614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Pinot Noir

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Vol. alcool: 12.5 %

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 décanter.