



Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

L'epitome della finezza borgognona

Beschreibung:

Als fast feminin kann man diesem Wein bezeichnen, er ist ausgesprochen elegant, finessenreich und subtil, mit einer spannenden Vielschichtigkeit. Das Tannin ist sensationell fein eingebunden, das Aroma von roten frischen Früchten betört sie Sinne.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produttore: Frédéric Magnien

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 0199916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.