



Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

L'epitome di un grande Borgogna

Beschreibung:

Frédéric Magnien, erede di una lunga storia familiare, è uno dei viticoltori più dinamici e di alto profilo. Egli fonde le tradizioni enologiche della Borgogna con le conoscenze e l'esperienza acquisite nel Nuovo Mondo. Da un terroir eccezionale, il suo Chambolle-Musigny biologico è una vera simbiosi di finezza e seducente fruttato.

Degustationsnotiz:

Un Pinot rosso brillante e potente. Bouquet elegante e seducente di bacche rosse mature con aromi terrosi e speziati. Al palato è fine e delicato, con frutti abbondanti e concentrati che ricordano le ciliegie nere, il ribes, la viola e le erbe aromatiche, con sottili aromi di botte tostata. Al palato ha una grande lunghezza e pressione, rivelando un'annata formidabile e la qualità del terroir di Chambolle-Musigny.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

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.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produzent: Frédéric Magnien

Allevamento: 20 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.