



Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Uno dei migliori terroir della 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. I suoi vini stanno conquistando gli addetti ai lavori perché si affida a metodi di coltivazione naturali e a viti di 40 anni. Il suo terroir è considerato il migliore della Borgogna, il che spiega l'enorme richiesta dei suoi vini negli ultimi dieci anni.

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: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 89-91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	18 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.