



Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un seduttore di finezza ed eleganza

Beschreibung:

Questo Premier Cru di Frédéric Magnien combina la finezza del terroir di Chambolle-Musigny con la potenza delle vecchie vigne. I sapori fini di bacche rosse e le sfumature floreali si combinano con una consistenza setosa, una sottile speziatura e una notevole lunghezza. Un Pinot Nero dall'eleganza ammaliante e dalla profonda espressività.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora luminoso. Bouquet estremamente affascinante con il fruttato speziato del Pinot. Bella armonia di frutta matura al palato, con tannini setosi ed eleganza fresca e tonificante. Finale lungo, succoso e fruttato. Molto Chambolle nella sua irresistibile finezza.

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: Vieilles Vignes

Allevamento: 20 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 91-93/100, Score 19/20
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.