



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un grand cru proveniente da un terroir di culto della Borgogna, con un nome che dice

Beschreibung:

La fama mondiale di Gevrey-Chambertin si basa sull'eccezionale eccellenza dei terroir Grand Cru locali, come dimostra in modo impressionante questo brillante Charmes-Chambertin di Frédéric Magnien. La complessità dei terreni rocciosi e una grande quantità di vecchie vigne sono alla base di questo vino rigoglioso, robusto e strutturato.

Degustationsnotiz:

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

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Pinot Noir

Artikelnummer: 0871114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir
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.