



Charmes-Chambertin

Au Mazoyères Grand Cru AOC, Frédéric Magnien

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: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0871119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Au Mazoyères Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 89-92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	18 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 decentarlo.