



2016 Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Un vino pieno di grazia, potenza ed eleganza, proveniente da una leggendaria parcella Cru.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2030
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.