



2017 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Descrizione del vino:

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.

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 18.5/20

Vinificazione: 20 Mesi in Barrique

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: Pinot Noir

Numero di articolo: 0870517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.