



2017 Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

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:	Comte de Vogüé
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Numero di articolo:	0507617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.