



2017 Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes, Domaine Comte Georges de Vogüé

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Frutto puro di intensità straordinariamente fine. Al palato è brillante, chiaro e minerale, con una dolcezza fine e tannini molto eleganti, note speziate distinte e una struttura solida e duratura.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Comte de Vogüé
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0377617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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