



## 2018 Chambolle-Musigny

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

Un seduttore di finezza ed eleganza

**Nota di degustazione:**

Rosso porpora luminoso. Bouquet estremamente affascinante con il fruttato speziato del Pinot. Bella armonia di frutta matura al palato, con tannini setosi e un'eleganza fresca e tonificante. Finale lungo, succoso e fruttato. Molto Chambolle nella sua irresistibile finezza.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Frédéric Magnien
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 91–93/100
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0870718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny**

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

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 91–93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.