



2018 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Armand Rousseau

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Armand Rousseau
Valutazioni:	
Vinificazione:	im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0222118

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Armand Rousseau

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: im Barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.