



2019 Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 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.