



2019 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Descrizione del vino:

Frédéric Magnien, erede di una lunga storia familiare, è uno dei viticoltori più dinamici e di alto profilo. Egli fonde le tradizioni enologiche della Borgogna con le conoscenze e l'esperienza acquisite nel Nuovo Mondo. I suoi vini stanno conquistando gli addetti ai lavori perché si affida a metodi di coltivazione naturali e a viti di 40 anni. Il suo terroir è considerato il migliore della Borgogna, il che spiega l'enorme richiesta dei suoi vini negli ultimi dieci anni.

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:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticultura: 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.