



2012 Chambolle-Musigny AOC

Les Veroilles, Domaine Bruno Clair

Sinnliche Eleganz und Finesse

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Bruno Clair
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Parker 89-91/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0572912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Les Verailles

Domaine Bruno Clair

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Parker 89-91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.