



2015 Chambolle-Musigny

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

I Pinot di Chambolle-Musigny sono una delle più dolci tentazioni della Borgogna

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 19.5/20, Allen Meadows (89–92)/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19.5/20, Allen Meadows (89–92)/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 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.