



2015 Chambolle-Musigny

Les Feusselottes 1er Cru AOC, Méo-Camuzet Frère & Soeurs

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: Méo Camuzet

Valutazioni:

Vinificazione: im Barrique
Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0645115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Les Feusselottes 1er Cru AOC
Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.