

## 2019 Charmes-Chambertin

Au Mazoyères Grand Cru AOC, Frédéric Magnien

Un grand cru issu d'un terroir bourguignon culte, au nom révélateur!



### Description:

La renommée mondiale de Gevrey-Chambertin repose sur l'exceptionnelle excellence des terroirs Grands Crus locaux, comme le prouve de manière impressionnante ce génial Charmes-Chambertin de Frédéric Magnien. La complexité des sols rocaillieux et un stock important de vieilles vignes sont à l'origine de ce vin luxuriant, robuste et structuré.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Frédéric Magnien
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0871119

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Charmes-Chambertin**

Au Mazoyères Grand Cru AOC  
Frédéric Magnien

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.