

2018 Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC, Frédéric Magnien

Un grand cru proveniente da un terroir di culto della Borgogna, con un nome che dice t



Descrizione del vino:

La fama mondiale di Gevrey-Chambertin si basa sull'eccezionale eccellenza dei terroir Grand Cru locali, come dimostra in modo impressionante questo brillante Charmes-Chambertin di Frédéric Magnien. La complessità dei terreni rocciosi e una grande quantità di vecchie vigne sono alla base di questo vino rigoglioso, robusto e strutturato.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.