

2019 Charmes-Chambertin

Au 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: | 18 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Numero di articolo: | 0871119 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Au Mazoyères Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Viticultura: | Bio |
| Vinificazione: | 18 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. |