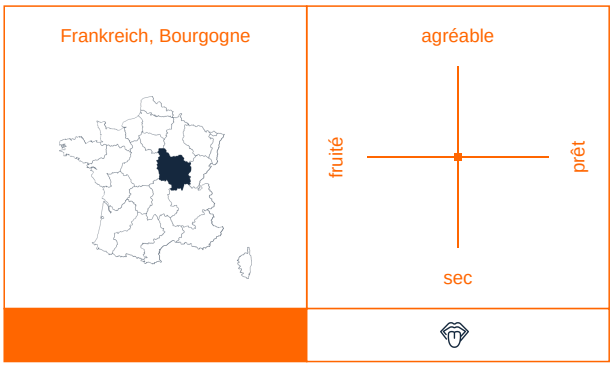
# CHAMBOLLE-MUSIGNY LES AMOUREUSES 1ER CRU AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2021




Une symphonie de parfums, de terroir et dart du vin ! Ce vin enchante par sa légèreté, alliée à une grande complexité et à beaucoup de profondeur : une combinaison heureuse et vraiment rare. En bouche dominent lharmonie et lélégance. Ensemble, elles donnent à ce grand Bourgogne une dimension supplémentaire et offrent une expérience hors du commun. Un vin qui séduit et fait rêver.




**Pinot Noir**

**Maturité optimale: 5 - 20 Années**

**Élevé pendant 18 mois en pièces (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)**

**terrine de légumes, poulet, emincé de veau zurichoise, foie de veau, brie, camembert, tomme, rösti / roesti**

**Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C**

**13.5 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **léger** | | | | **lourd** |
| **doux** | | | | **acide** |

VDI MIGROS partner