

DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGÜÉ

Chambolle-Musigny Domaine Comte Georges de Vogüé

Frankrike · Côte de Nuits · Chambolle-Musigny · Årgång 2023



PRIS

2 999 kr

Jämförpris 3 999 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2023
Druvor	Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	9459101

OM VINET

Chambolle-Musigny 2023 från Domaine Comte Georges de Vogüé är ett elegant rött vin från Burgognes hjärta, Côte de Nuits. Vinet bjuder på en delikat och komplex doft av röda bär som hallon och körsbär, med inslag av viol och en subtil mineralitet. Smaken är silkeslen och fint balanserad med en ren fruktighet, mjuka tanniner och en lång, harmonisk eftersmak. Den unga årgången visar redan stor finess och potential för lagring. Vinet är perfekt till ljust kött som kalv eller fågel, men även till smakrika vegetariska rätter. För bästa upplevelse, servera vid 16–18°C efter en timmes luftning. Ett vin för stunden...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

559 kcal

alkohol 559 · socker 0 kcal

PER 15 CL

112 kcal

alkohol 112 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.



PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Domaine Comte Georges de Vogüé

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Tryffelsvinet AB



Chambolle-Musigny Domaine Comte Georges de Vogüé

Frankrike · Côte de Nuits · Chambolle-Musigny · Årgång 2023

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg



Poäng _____ / 100

Köper igen?

Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

