



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un Gevrey-Chambertin issu de vieilles vignes

Beschreibung:

Frédéric Magnien, héritier d'une longue histoire familiale, compte parmi les vignerons les plus dynamiques et les plus en vue. Il mêle aux traditions viticoles bourguignonnes les connaissances et les expériences qu'il a acquises dans le Nouveau Monde. Ses vins convainquent la profession car il mise sur des méthodes culturales naturelles et des vignes vieilles de 40 ans.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat éclatant, reflets violets. Bouquet vif et envoûtant de baies rouges et noires, d'herbes sauvages et de réglisse, avec des notes fraîches de terroir. Bouche gourmande et juteuse au fruité stimulant. Arômes tendres de baies rouges, de cassis et de cerise noire, sur une minéralité calcaire et de délicates épices. A la fois fin et vif, puissant, complexe et plein de finesse. Finale longue et persistante.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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.

Pays d'origine: France

Sous-région: Cnuit

Produzent: Frédéric Magnien

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	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.