



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

La profondeur et la puissance des 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 culturelles naturelles et des vignes vieilles de 40 ans.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant avec de discrets reflets violets. Des nuances de terre froide rehaussent le bouquet sauvage aux fascinantes notes de baies rouges et noires, d'herbes sauvages et de réglisse. En bouche, il est juteux et fruité, avec un fruité délicieux et dynamique. Un Gevrey classique, d'une belle douceur de baies rouges, de cassis, de cerise noire, avec des touches calcaires typiques. A la fois ciselé et vif, puissant, complexe et plein de finesse. Finale longue et très 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 2035
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870321

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 2035
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.