



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un fabuleux Pinot Noir issu de vieilles vignes

Beschreibung:

Le Gevrey-Chambertin AOC 2022 de Frédéric Magnien n'a aucun équivalent sur la scène viticole mondiale. Produit à partir de vignes âgées de plus de 40 ans, ce Pinot Noir séduit immédiatement par sa profondeur. Le vigneron allie avec brio tradition et méthodes culturelles innovantes pour créer une expérience unique. Chaque gorgée fait revivre l'histoire du terroir bourguignon, offrant un plaisir et une émotion intenses qui subliment l'instant. Un vin qui se dévoile un peu plus à chaque gorgée.

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: 0870322

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.