



Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Un terroir d'exception redécouvert

Beschreibung:

Comme le savent les connaisseurs, l'appellation Fixin vit actuellement une véritable renaissance. Il y a 150 ans, elle comptait parmi les meilleurs terroirs bourguignons. Les Fixin étaient alors les vins de Bourgogne les plus chers et les plus prestigieux – meilleurs, même, que certains grands crus.

Degustationsnotiz:

Pourpre lumineux. Une délicate minéralité agrémentée l'agréable bouquet de cerises noires mûres, de groseilles et d'épices. La bouche est ample, crémeuse et séduisante. Le fruit est très juteux et rappelle les cerises noires, les prunes, ainsi qu'une variété d'herbes sauvages, sur des arômes de fumée et de calcaire broyé. D'une belle persistance, avec acidité typique idéalement dosée et harmonieuse, il est d'une vivacité et d'une fraîcheur incroyables. Finale opulente.

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: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
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.