



Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

Super parcelle 1er Cru de tout juste 9,5 hectares

Beschreibung:

La parcelle Premier Cru de Lavaut-Saint-Jacques qui se trouve à l'ouest du village Gevrey-Chambertin à environ 300 mètres d'altitude, se singularise par son sous-sol rocheux, recouvert d'argile rouge foncé et de pierres fossiles. Sous le microclimat froid de ce terroir, les raisins mûrissent relativement tard et donnent un Pinot élégant, d'une grande finesse et d'une excellente substance.

Degustationsnotiz:

Robe intense et profonde. Au nez et en bouche, groseilles rouges et noires, thé noir et vanille délicate, notes de terroir et de fumée, ainsi que d'herbes sauvages. En bouche, il est concentré et plein d'énergie, avec une belle richesse et de la diversité dans les arômes. A côté du fruit encore jeune, se révèle une superbe minéralité avec un énorme potentiel de garde.

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: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.