



## Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Une carte de visite convaincante de Frédéric Magnien

**Description:**

Un pinot noir enchanteur de Frédéric Magnien: Délicatement parfumé aux fruits rouges, avec une fraîcheur élégante et une texture soyeuse. Fééric révèle toute la finesse de la Côte-d'Or: subtil, vif et d'une élégance saisissante.

**Profil aromatique:**

Rouge rubis intense et étincelant. Des notes florales et épicées complètent le bouquet concentré de baies rouges et noires. C'est un Bourgogne rouge plein de gourmandise, puissant souple et fruité, fondant et à l'acidité remarquablement intégrée. Tannins magnifiques, bonne longueur et persistance en finale.

**Va bien avec:**

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.

**Température:**

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

**Appellation:** Bourgogne

**Fabrication:** 19 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Teneur en alcool:** 13.0%

**Prêt à boire:** À l'apogée

**Raisins:** 100% Pinot Noir

**N° article:** 0871216

## Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

### Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

|                          |                                                                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b>   | France                                                                                                                                                     |
| <b>Classifications:</b>  | Score 17.5/20                                                                                                                                              |
| <b>Raisins:</b>          | 100% Pinot Noir                                                                                                                                            |
| <b>Prêt à boire:</b>     | À l'apogée                                                                                                                                                 |
| <b>Viticulture:</b>      | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Fabrication:</b>      | 19 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Teneur en alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                                      |
| <b>Température:</b>      | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanner. |