



Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (E

Issu d'un terroir magique

Beschreibung:

Ce pinot noir provient de la légendaire commune viticole de Vosne-Romanée, dont les sols et le microclimat comptent parmi les meilleurs terrains du monde bourguignon. Le «Maizières» de Frédéric Magnien reflète parfaitement ces conditions uniques: des sols calcaires profonds et une orientation parfaite, qui confèrent aux vignes à la fois élégance et structure puissante, marquent le caractère de ce pinot noir. Des arômes de baies noires, d'épices et un soupçon de truffe s'épanouissent dans un vin qui montre à la fois une finesse séduisante et de la profondeur – une véritable expression de Vosne-Romanée.

Degustationsnotiz:

Magnifique bouquet sublimé par les notes de terroir, d'épices et de fruits. Encore jeune, il se montre un peu fermé en bouche mais il se révèle au fur et à mesure qu'il s'aère. C'est un vin gras, de belle matière, aux arômes fruités gourmands de cerises, de framboises et de violette, puis d'épices. Goût du terroir typique aux notes de sous-bois humide avec une belle minéralité.

Accompagne idéalement:

Vous apprécieriez 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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0871317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	20 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.