



Fixin AOC

Clos Marion, Frédéric Magnien

Un terroir d'exception redécouvert

Beschreibung:

L'appellation Fixin connaît actuellement une véritable renaissance auprès des connaisseurs, puisqu'elle comptait il y a 150 ans parmi les meilleurs terroirs de Bourgogne – les Fixin faisaient autrefois partie des vins les plus chers de la région. Fixin est situé au nord de la commune mondialement connue de Gevrey Chambertin et ne couvre qu'une centaine d'hectares de vignes, orientées vers l'est et bénéficiant de conditions idéales pour produire d'excellents vins grâce à leurs sols calcaires et légèrement marneux. Cependant, comme les crus de Fixin ne jouissent pas de la réputation légendaire de nombreuses autres appellations de la Côte de Nuits, ils offrent souvent une entrée abordable dans le monde des grands vins rouges de Bourgogne, comme le prouve de manière impressionnante le Fixin de Frédéric Magnien.

Degustationsnotiz:

Rouge puissant et lumineux avec des reflets violets. Nez fruité gourmand, avec des touches de vanille et des nuances délicatement terreuses. La bouche d'une belle longueur est marquée par les framboises, les cerises et autres baies rouges, sur de douces épices et de la vanille. C'est un vin jeune et élégant avec de la minéralité et une acidité parfaitement intégrée. Bonne longueur en finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: 1240222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fixin AOC

Clos Marion
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.