



Marsannay AOC

Favières, Frédéric Magnien

Marsannay – une appellation souvent sous-estimée

Beschreibung:

Au XIXe siècle, les vins de Marsannay étaient très appréciés, mais ils étaient alors principalement élaborés à partir de gamay ou d'aligoté. Le pinot noir et le chardonnay ne se sont imposés ici que ces dernières décennies, ce qui explique pourquoi leur réputation n'est pas aussi grande que celle des appellations les plus célèbres de la Côte de Nuits. Les vins sont toutefois de première qualité, à l'image du Marsannay de Frédéric Magnien, qui est un véritable vin de rêve: fin, léger, élégant et doté d'arômes délicats de fruits rouges, parfaitement affinés par un élevage en barrique de 18 mois.

Degustationsnotiz:

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:	1240321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Marsannay AOC

Favières
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.