



Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées, Domaine Michel Magnien

Gevrey-Chambertin d'un domaine familial

Beschreibung:

Le style unique des vins de Gevrey- Chambertin a rendu la Bourgogne célèbre dans le monde entier. Ce vin bio issu d'une parcelle située en contrebas de l'appellation Grand Cru Charmes-Chambertin en est un bel exemple. Des vignes de Pinot Noir âgées de près de 60 ans lui confèrent profondeur et complexité.

Degustationsnotiz:

Pourpre-violet puissant. Impressionnant bouquet aux notes terreuses et sauvages et aux nuances de fruits noirs, de feuilles humides et d'épices. En bouche, il est puissant et d'une belle densité, avec à nouveau des arômes de baies noires, d'épices et de réglisse, ainsi que de la minéralité.

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: Domaine Michel Magnien

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1259119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées
Domaine Michel Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
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.