



2016 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un fabuleux Pinot Noir issu de vieilles vignes

Description:

Frédéric Magnien, héritier d'une longue histoire familiale, compte parmi les vigneronns les plus dynamiques et les plus en vue. Il mêle aux traditions viticoles bourguignonnes les connaissances et les expériences qu'il a acquises dans le Nouveau Monde. Ses vins convainquent la profession car il mise sur des méthodes culturelles naturelles et des vignes vieilles de 40 ans.

Note de dégustation:

Grenat brillant. Bouquet puissant d'épices, de fruits noirs et rouges, de cuir et de réglisse. Belle complexité de fruits dans la bouche aux arômes de cassis, de mûres, de myrtilles, de prunes et de cerises. C'est un vin tout en finesse, fluide, complexe et opulent, à l'acidité stimulante, parfaitement intégrée et jamais agressive. Concentré et soyeux avec des notes de barriques discrètes et harmonieuses.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Frédéric Magnien
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.