



2016 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Note de dégustation:

Rouge rubis intense et étincelant. Des notes florales et épicées complètent le bouquet concentré de baies rouges et noires. C'est un Bourgogne rouge plein de gourmandise, puissant souple et fruité, fondant et à l'acidité remarquablement intégrée. Tannins magnifiques, bonne longueur et persistance en finale.

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:	Bourgogne
Producteur:	Frédéric Magnien
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	19 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0871216075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	19 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.