



2016 Fixin Coeur de Violette Magnien F.

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Un terroir d'exception redécouvert

Description:

Comme le savent les connaisseurs, l'appellation Fixin vit actuellement une véritable renaissance. Il y a 150 ans, elle comptait parmi les meilleurs terroirs bourguignons. Les Fixin étaient alors les vins de Bourgogne les plus chers et les plus prestigieux – meilleurs, même, que certains grands crus.

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):

Elevage:

21 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

0870416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fixin Coeur de Violette Magnien F.

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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.