



2017 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un Pinot grandiose

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:

Rouge grenat étincelant. Bouquet ouvert, généreux et pénétrant de fruits noirs et d'épices, avec de délicates notes de cuir et de réglisse. Comme beaucoup de 2017, il est franc et fondant, avec un fruit riche, myrtilles, mûres, cassis et cerises mûres. Intense et soyeux, avec naturellement de la finesse et de l'élégance, sur une belle acidité de fruit et minéralité calcaire omniprésentes. Un Gevrey-Chambertin issus de vieilles vignes plutôt parfait, qui se présente concentré et soyeux et qui, grâce à une utilisation remarquable du bois, offre une finale longue et impressionnante.

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 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870317

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 2030
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.