



2017 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Issu d'un terroir magique

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:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
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:	0871317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
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:	Bio
Elevage:	20 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.