



2017 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux. Des notes florales accompagnent le bouquet concentré de petits fruits rouges et noirs et d'épices. Ample et concentré, il montre la souplesse et l'agréable fruité d'un Bourgogne rouge, avec beaucoup de fondant et une belle acidité bien intégrée qui apporte beaucoup de plaisir en bouche. Magnifiques tannins, bonne longueur dans la finale persistante.

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 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0871217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
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 déguster.