



2017 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Un Pinot Noir pour toutes les occasions

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.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant. Séduisant bouquet aux notes gourmandes de cerises noires, de groseilles rouges, avec un soupçon de poivre noir et de terroir. Très séduisant et déjà accessible - juteux, charnu avec un fruit riche, à nouveau des cerises noires, des prunes, un bouquet d'épices, de la réglisse et des notes de terroir. Il est corsé, fruité, avec une acidité idéalement structurée et harmonieuse, d'une vivacité et fraîcheur incroyables. Finale intense, excellente valeur prix-plaisir, parfaitement équilibré et tout simplement délicieux.

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 18.5/20
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
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 décanner.