

2018 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux. Nez séduisant de baies rouges et noires et d'herbes sur de délicates notes florales. Ce superbe millésime révèle un Bourgogne ample, fondant et juteux, d'une belle concentration de fruit et à l'acidité très bien intégrée. De magnifiques tannins, ainsi qu'une finale longue et peristante nous promettent une belle dégustation.

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:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0871218



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.