



2018 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un Pinot grandiose

Description:

Frédéric Magnien, héritier d'une longue histoire familiale, compte parmi les vignerons 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:

Grenat brillant. Bouquet ouvert et légèrement épicé de fruits rouges et noirs, avec de délicates notes de cuir et de sous-bois humide. En bouche, le fruit est d'une générosité peu commune, ouvert, juteux, c'est un Pinot riche, myrtilles, mûres, cassis et cerises noires. Un super millésime, intense, ample avec un extrait doux. Séduction, finesse et vivacité avec une belle acidité de fruit et la minéralité du terroir. Un Villages presque parfait issu de vieilles vignes, qui se présente concentré et soyeux avec une utilisation parfaite du bois et de l'amphore, il offre une longue et pénétrante finale.

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:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870318

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 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.