



## 2018 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Un élégant Pinot signé Frédéric Magnien

### 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:

Joli pourpre. Parfum mûr et sensuel de cerises noires et de cassis, avec des épices et des notes terreuses. Ce super millésime se boit merveilleusement: charnu et obsédant, juteux, beaucoup de cerises noires, de prunes, un bouquet d'épices, de la réglisse et de la pierre moulue. Plutôt corsé, avec une acidité idéale et typique, tout en harmonie, fraîcheur et incroyable plaisir à boire. Persistance totale, masculin, de grande valeur, parfaitement équilibré et 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Frédéric Magnien
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0870418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Fixin AOC**

Coeur de Violette  
Frédéric Magnien

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.