



## 2019 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Super parcelle 1er Cru de tout juste 9,5 hectares

### Description:

La parcelle Premier Cru de Lavaut-Saint-Jacques qui se trouve à l'ouest du village Gevrey-Chambertin à environ 300 mètres d'altitude, se singularise par son sous-sol rocheux, recouvert d'argile rouge foncé et de pierres fossiles. Sous le microclimat froid de ce terroir, les raisins mûrissent relativement tard et donnent un Pinot élégant, d'une grande finesse et d'une excellente substance.

### Note de dégustation:

Robe intense et profonde. Au nez et en bouche, groseilles rouges et noires, thé noir et vanille délicate, notes de terroir et de fumée, ainsi que d'herbes sauvages. En bouche, il est concentré et plein d'énergie, avec une belle richesse et de la diversité dans les arômes. A côté du fruit encore jeune, se révèle une superbe minéralité avec un énorme potentiel de garde.

### 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>	Allen Meadows 91–93/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0870919

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

Taille: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Allen Meadows 91–93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<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.