



2019 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Gevrey-Chambertin raffiné de l'exceptionnel millésime 2019

Description:

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

Rouge grenat brillant, bouquet fruité avec des baies rouges et noires, des herbes, de la réglisse et des nuances de cuir et de terre. La bouche est corsée, merveilleusement juteuse, extrêmement animée et présente un fruit délicieux, dominance de mûres, de myrtilles, de cassis et de cerises noires. Intense et très sucré de fait, avec par-dessus toute la finesse et la vibration typiquement bourguignonne. Il n'y avait qu'une petite quantité de ce vin, mais ce qui a pu être récolté, est d'une très grande classe! La finale est longue et persistante.

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:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

0870319

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 2032
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 déguster.