



2019 Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Un vin crémeux et fruité

Description:

Marsannay est la plus jeune AOC de Bourgogne et a très vite été promue au rang d'appellation communale. Il fait partie des vignobles prestigieux de la Côte de Nuits. Marsannay se situe dans la partie nord de la Côte de Nuits et est limitrophe de la partie sud de Dijon.

Note de dégustation:

Jaune étincelant. Bouquet ouvert de mirabelle mûre, d'agrumes, de vanille et de noix moulues. Puissant et très fondant en bouche, il présente un fruit généreux tout en restant frais, vif et minéral. Corsé et onctueux jusque dans finale persistante. Grâce à sa texture, son harmonie et sa longueur il est déjà le compagnon idéal des repas.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Côte de Nuits |
| Producteur: | Frédéric Magnien |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Blanc |
| Référence: | 1175019 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

St-Jacques

Frédéric Magnien

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Blanc |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |