



## 2020 Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien, Frédéric Magnien

**Note de dégustation:**

.

**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>    | Bourgogne           |
| <b>Producteur:</b>     | Frédéric Magnien    |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20         |
| <b>Elevage:</b>        | 18 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0 %              |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir     |
| <b>Référence:</b>      | 0871220             |

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Fééric**

Bourgogne Côte-d'Or AOC  
Frédéric Magnien  
Frédéric Magnien

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**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.