

2021 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

Un grand classique divin, signé Frédéric Magnien



Description:

Cette parcelle du Premier Cru "Les Damodes" façonnée par du calcaire dur, est située entre Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges. Comme parfaite expression des deux grands terroirs, ce Pinot Noir de Frédéric Magnien réunit l'élégance charmante et l'harmonie aromatique d'un Vosne-Romanée à la structure complexe et le grand potentiel de vieillissement d'un Nuits-St-Georges.

Note de dégustation:

Robe d'une belle intensité. Des nuances toastées et terroitées agrémentent le bouquet marqué par les petits fruits noirs et rouges. Des arômes gourmands de framboises et de cerises dominent la bouche pleine d'énergie, complexe et d'une belle longueur. Cet excellent climat des Damodes jouxte Vosne-Romanée et porte également en lui un peu du caractère de cette appellation d'exception. Les tannins d'une grande finesse sont parfaitement intégrés jusque dans la longue finale. Un magnifique Pinot d'un grand millésime.

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:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Bio
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
décanter.