



2019 Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées, Domaine Michel Magnien (Bio)

Gevrey-Chambertin d'un domaine familial

Description:

Le style unique des vins de Gevrey- Chambertin a rendu la Bourgogne célèbre dans le monde entier. Ce vin bio issu d'une parcelle située en contrebas de l'appellation Grand Cru Charmes-Chambertin en est un bel exemple. Des vignes de Pinot Noir âgées de près de 60 ans lui confèrent profondeur et complexité.

Note de dégustation:

Pourpre-violet puissant. Impressionnant bouquet aux notes terreuses et sauvages et aux nuances de fruits noirs, de feuilles humides et d'épices. En bouche, il est puissant et d'une belle densité, avec à nouveau des arômes de baies noires, d'épices et de réglisse, ainsi que de la minéralité.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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
Notation(s):	Score 19/20, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1259119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées

Domaine Michel Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2035
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 décanner.