



2015 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un fabuleux Pinot Noir issu de vieilles vignes

Description:

Frédéric Magnien, héritier d'une longue histoire familiale, compte parmi les vignerons 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 culturales naturelles et des vignes vieilles de 40 ans.

Note de dégustation:

Grenat lumineux. Bouquet gourmand et généreux, dévoilant de belles épices et des fruits noirs, ainsi que des nuances de réglisse et de cuir. Complexe et suave, intense et plein de douceur, il révèle parfaitement la grande classe de ce millésime d'exception avec ses arômes opulents de Pinot, de mûres, de myrtilles, de cassis et de cerises. La puissance et la finesse bourguignonne se retrouvent dans la fraîcheur tonique, l'acidité délicate et la belle minéralité calcaire. Un Gevrey-Chambertin vieilles vignes tirant sur la perfection, concentré et soyeux avec de parfaites notes boisées qui mènent à une longue finale persistante. Magnifique.

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
Elaboration:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0870315075C6100

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
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 21 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.