



2022 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 vigneronns 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 culturelles naturelles et des vignes vieilles de 40 ans.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant avec de discrets reflets violets. Des nuances de terre froide rehaussent le bouquet sauvage aux fascinantes notes de baies rouges et noires, d'herbes sauvages et de réglisse. En bouche, il est juteux et fruité, avec un fruité délicieux et dynamique. Un Gevrey classique, d'une belle douceur de baies rouges, de cassis, de cerise noire, avec des touches calcaires typiques. A la fois ciselé et vif, puissant, complexe et plein de finesse. Finale longue et très persistante.

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:

0870322

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
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 déguster.