



2014 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Super parcelle 1er Cru de tout juste 9,5 hectares

Description:

La parcelle Premier Cru de Lavaut-Saint-Jacques qui se trouve à l'ouest du village Gevrey-Chambertin à environ 300 mètres d'altitude, se singularise par son sous-sol rocheux, recouvert d'argile rouge foncé et de pierres fossiles. Sous le microclimat froid de ce terroir, les raisins mûrissent relativement tard et donnent un Pinot élégant, d'une grande finesse et d'une excellente substance.

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 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 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.