2015 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Un grand classique divin, signé Frédéric Magnien

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'accomode 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:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0870815

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2030
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch