Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un favoloso Pinot Nero da vecchie vigne

Beschreibung:
Frédéric Magnien, erede di una lunga storia familiare, è uno dei viticoltori più dinamici e di alto profilo. Egli fonde le tradizioni enologiche della Borgogna con le conoscenze e l'esperienza acquisite nel Nuovo Mondo. I suoi vini stanno conquistando gli operatori del settore perché si affidano a metodi di coltivazione naturali e a viti di 40 anni.

Degustationsnotiz:
Rosso granato brillante con discreti riflessi violacei. Sentori di terra fredda arricchiscono il bouquet selvatico con affascinanti note di bacche rosse e nere, erbe selvatiche e liquirizia. Al palato è succoso e fruttato, con un delizioso fruttato dinamico. Un classico Gevrey, con una bella dolcezza di bacche rosse, ribes nero e amarena, con tipici tocchi gessosi. Cesellato e vivace allo stesso tempo, potente, complesso e pieno di finezza. Il finale è lungo e molto persistente.

Ideale con:
Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cnuit
Produzent:	Frédéric Magnien
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

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