



Fixin AOC

Clos Marion, Frédéric Magnien

Un terroir di eccellenza riscoperto

Beschreibung:

L'appellazione Fixin sta vivendo una vera e propria rinascita tra gli intenditori, dato che 150 anni fa era considerata uno dei migliori terroir della Borgogna: I Fixin erano infatti tra i vini più costosi della regione. Fixin si trova a nord del famoso comune di Gevrey Chambertin e comprende solo circa 100 ettari di vigneti esposti a est, con terreni calcarei e piccole percentuali di marna che offrono condizioni eccellenti per la produzione di vini di alta qualità. Tuttavia, poiché i cru di Fixin non godono della leggendaria reputazione di molte altre denominazioni della Côte de Nuits, spesso offrono un approccio accessibile al mondo dei grandi vini rossi della Borgogna, come dimostra in modo impressionante il Fixin di Frédéric Magnien.

Degustationsnotiz:

Rosso potente e luminoso con riflessi violacei. Naso goloso e fruttato, con note di vaniglia e sfumature delicatamente terrose. Al palato lamponi, ciliegie e altri frutti rossi, con spezie dolci e vaniglia. È un vino giovane ed elegante, con mineralità e acidità perfettamente integrate. Buona la lunghezza del finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Produttore: Frédéric Magnien

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1240223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

Clos Marion
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
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 deccantarlo.