



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Gevrey-Chambertin raffinato dall'eccezionale millésime 2019

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, bouquet fruttato con bacche rosse e nere, erbe aromatiche, liquirizia e note di cuoio e terra. Al palato è corposo, meravigliosamente succoso, estremamente vivace e deliziosamente fruttato, dominato da more, mirtilli, ribes e ciliegie nere. Intenso e molto dolce, con in più la tipica finezza e vivacità borgognona. C'era solo una piccola quantità di questo vino, ma quello che è stato raccolto era di altissima classe! Il finale è lungo e 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

Produttore: Frédéric Magnien

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870319

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
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.