



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un favoloso Pinot Nero da vecchie vigne

Beschreibung:

Se c'è un vino che non ha rivali in tutto il mondo del vino, è il Gevrey-Chambertin AOC 2022 di Frédéric Magnien. Da vecchie vigne con oltre quattro decenni di esperienza, questo Pinot Noir emerge con una profondità che affascina immediatamente. Magnien combina magistralmente tradizione e metodi di coltivazione innovativi per creare un'esperienza inconfondibile. Ogni sorso fa rivivere la storia del suolo borgognone: un piacere che nobilita e tocca profondamente il momento. Un vino che racconta di più a ogni goccia.

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

Produttore: Frédéric Magnien

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870322

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 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.