



## Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Riscoprire un terroir eccezionale

### Beschreibung:

Come sanno gli intenditori, la denominazione Fixin sta vivendo un vero e proprio rinascimento. 150 anni fa era uno dei migliori terroir della Borgogna. All'epoca, i vini di Fixin erano i più costosi e prestigiosi della Borgogna, persino migliori di alcuni Grand Cru.

### Degustationsnotiz:

Porpora luminoso. Una delicata mineralità esalta il piacevole bouquet di ciliegie nere mature, ribes rosso e spezie. Il palato è pieno, cremoso e seducente. Il frutto è molto succoso, ricorda le ciliegie nere, le prugne e una varietà di erbe selvatiche, con aromi di fumo e calcare tritato. Splendidamente persistente, con la tipica acidità idealmente dosata e armoniosa, è incredibilmente vivace e fresco. Finale opulento.

### 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. Suggestione: 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%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0870420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Fixin AOC

Coeur de Violette  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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 decantarlo.