



Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Una famosa parcella 1er Cru di 9,5 ettari

Beschreibung:

La parcella Premier Cru di Lavaut-Saint-Jacques, situata a ovest del villaggio di Gevrey-Chambertin a un'altitudine di circa 300 metri, si distingue per il suo sottosuolo roccioso, ricoperto di argilla rosso scuro e pietre fossili. Grazie al microclima fresco di questo terroir, le uve maturano relativamente tardi, producendo un Pinot elegante con grande finezza ed eccellente sostanza.

Degustationsnotiz:

Colore intenso e profondo. Al naso e al palato, ribes rosso e nero, tè nero e delicata vaniglia, note di terroir e fumo, oltre a erbe selvatiche. Al palato è concentrato e pieno di energia, con una bella ricchezza e diversità di aromi. Alla frutta ancora giovane si affianca una superba mineralità con un enorme potenziale di invecchiamento.

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: 20 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 0870916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 91-93/100, Allen Meadows 91-93/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	20 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.