



Gevrey-Chambertin

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

Parcella Super 1er Cru di soli 9,5 ettari

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Nuits

Produttore: Frédéric Magnien

Allevamento: 20 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0870918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 89-92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.