



## 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

### **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:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0870918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Allen Meadows 89-92/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<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.