



## Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

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

**Produzent:** Frédéric Magnien

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2039

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0870919

## 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 91-93/100, Score 19/20                                                                                                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                                                                                                             |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2039                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01                                                                                                                    |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |