



Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (E

Da un terroir magico

Beschreibung:

Questo Pinot Nero proviene dalla leggendaria comunità vitivinicola di Vosne-Romanée, i cui terreni e il cui microclima sono tra i migliori al mondo della Borgogna. Il “Maizières” di Frédéric Magnien riflette perfettamente queste condizioni uniche: terreni calcarei profondi e un orientamento perfetto, che conferiscono alle viti eleganza e struttura potente, caratterizzano questo Pinot Nero. Aromi di bacche scure, spezie e un accenno di tartufo si dispiegano in un vino che mostra una finezza e una profondità seducenti – una vera espressione di Vosne-Romanée.

Degustationsnotiz:

Un magnifico bouquet arricchito da note di territorio, spezie e frutta. Ancora giovane, è un po' chiuso al palato ma si rivela con l'aria. È un vino corposo, di buona sostanza, con aromi fruttati golosi di ciliegie, lamponi e violette, seguiti da spezie. Assaggio del tipico terroir con note di sottobosco umido con una bella mineralità.

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: 20 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0871318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	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:	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 decentarlo.