



## Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien

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

**Produttore:** Frédéric Magnien

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0871321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Vosne-Romanée AOC

Maizières  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<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. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.