



Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Marsannay Blanc con seducente fruttato e cremosità

Beschreibung:

Marsannay è la più giovane AOC della Borgogna ed è stata promossa molto rapidamente al rango di denominazione comunale. È uno dei vigneti più prestigiosi della Côte de Nuits. Marsannay si trova nella parte settentrionale della Côte de Nuits e confina con la parte meridionale di Digione.

Degustationsnotiz:

Giallo scintillante. Un bouquet aperto di prugne mirabelle mature, agrumi, vaniglia e noci macinate. Al palato è potente e molto morbido, con un frutto generoso ma fresco, vivace e minerale. Corposo e untuoso fino al finale persistente. Grazie alla sua struttura, all'armonia e alla lunghezza è già il compagno ideale per i pasti.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produzent: Frédéric Magnien

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 1175020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

St-Jacques
Frédéric Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi