



## Marsannay AOC

Favières, Frédéric Magnien

Marsannay: una denominazione spesso sottovalutata

### **Beschreibung:**

Nel XIX secolo i vini di Marsannay erano molto apprezzati, ma all'epoca erano prodotti principalmente con uve Gamay o Aligoté. Il Pinot Noir e lo Chardonnay si sono affermati solo negli ultimi decenni, motivo per cui la loro reputazione non è così grande come quella delle denominazioni più famose della Côte de Nuits. Tuttavia, i vini sono di prima qualità, come il Marsannay da favola di Frédéric Magnien: fine, leggero, elegante e con delicati aromi di frutti rossi, perfezionati da 18 mesi di affinamento in barrique.

### **Degustationsnotiz:**

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **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:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1240321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Marsannay AOC

Favières  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<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.