



Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées, Domaine Michel Magnien

Gevrey-Chambertin da una tenuta di famiglia

Beschreibung:

Lo stile unico dei vini di Gevrey-Chambertin ha reso la Borgogna famosa in tutto il mondo. Questo vino biologico, proveniente da una parcella al di sotto della denominazione Grand Cru Charmes-Chambertin, ne è un ottimo esempio. Le viti di Pinot Noir di quasi 60 anni gli conferiscono profondità e complessità.

Degustationsnotiz:

Porpora potente. Impressionante bouquet con note terrose e selvatiche e sfumature di frutta nera, foglie umide e spezie. Al palato è potente e denso, sempre con aromi di bacche scure, spezie e liquirizia e mineralità.

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

Produzent: Domaine Michel Magnien

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1259119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées

Domaine Michel Magnien

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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 decantarlo.