

2017 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Un classico divino di Frédéric Magnien



Descrizione del vino:

Questo appezzamento del Premier Cru "Les Damodes", circondato da calcare duro, si trova tra Vosne-Romanée e Nuits-Saint-Georges. Perfetta espressione di due grandi terroir, questo Pinot Nero di Frédéric Magnien combina l'affascinante eleganza e l'armonia aromatica di un Vosne-Romanée con la complessa struttura e il grande potenziale di invecchiamento di un Nuits-St-Georges.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Borgogna

Sottoregione: Côte de Nuits

Produttore: Frédéric Magnien

Valutazioni: Score 19/20

Vinificazione: 20 Mesi in Barrique

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0870817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.