



2018 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un Pinot grandiose

Descrizione del vino:

Frédéric Magnien, erede di una lunga storia familiare, è uno dei viticoltori più dinamici e di alto profilo. Egli fonde le tradizioni enologiche della Borgogna con le conoscenze e l'esperienza acquisite nel Nuovo Mondo. I suoi vini stanno conquistando gli operatori del settore perché si affidano a metodi di coltivazione naturali e a viti di 40 anni.

Nota di degustazione:

Granato brillante. Un bouquet aperto e leggermente speziato di frutti rossi e neri, con delicate note di cuoio e sottobosco umido. Al palato, il frutto è insolitamente generoso, aperto e succoso, un Pinot ricco di mirtillo, more, ribes e ciliegie nere. Un'annata super, intensa, corposa con un estratto morbido. Seducente, delicato e vivace, con una bella acidità fruttata e la mineralità del terroir. Un Villages quasi perfetto da vecchie vigne, concentrato e setoso con un perfetto uso del legno e dell'anfora, che offre un finale lungo e penetrante.

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:	21 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.