

## 2018 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Parcella Super 1er Cru di soli 9,5 ettari

### Descrizione del vino:

La parcella Premier Cru di Lavaut-Saint-Jacques, situata a ovest del villaggio di Gevrey-Chambertin a un'altitudine di circa 300 metri, si distingue per il suo sottosuolo roccioso, ricoperto di argilla rosso scuro e pietre fossili. Grazie al microclima fresco di questo terroir, le uve maturano relativamente tardi, producendo un Pinot elegante con grande finezza ed eccellente sostanza.

### 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.

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | FR                  |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna            |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Nuits       |
| <b>Produttore:</b>          | Frédéric Magnien    |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18.5/20       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 20 Mesi in Barrique |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %              |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir     |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0870918             |



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticultura:** Bio  
**Vinificazione:** 20 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.