

2018 Nuits-St-Georges

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

Superbo 1er cru proveniente da una parcella vicina di Vosne-Romanée



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:	Jasper Morris 90–93/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Jasper Morris 90–93/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2038
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.