

2019 Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Un vino cremoso e fruttato

Descrizione del vino:

Marsannay è la più giovane AOC della Borgogna ed è stata promossa molto rapidamente al rango di denominazione comunale. È uno dei vigneti più prestigiosi della Côte de Nuits. Marsannay si trova nella parte settentrionale della Côte de Nuits e confina con la parte meridionale di Digione.

Nota di degustazione:

Giallo scintillante. Un bouquet aperto di prugne mirabelle mature, agrumi, vaniglia e noci macinate. Al palato è potente e molto morbido, con un frutto generoso ma fresco, vivace e minerale. Corposo e untuoso fino al finale persistente. Grazie alla sua struttura, all'armonia e alla lunghezza è già il compagno ideale per i pasti.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Numero di articolo:	1175019



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

St-Jacques

Frédéric Magnien

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi