



2020 Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien, Frédéric Magnien

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante. Un seducente bouquet di bacche rosse e nere, con delicate note di erbe e fiori. Al palato, questa grande annata è molto ricca, succosa e concentrata, un Borgogna rosso fruttato con molta sostanza, tannini di alta qualità, acidità sostenuta e perfettamente integrata, che porta semplicemente un grande piacere di bere. Lunghezza e persistenza nel finale.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC

Frédéric Magnien

Frédéric Magnien

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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