

2020 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Un Gevrey-Chambertin ottenuto da vecchie vigne



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:

Rosso granato vibrante con riflessi violacei. Bouquet vivace e ammaliante di bacche rosse e nere, erbe selvatiche e liquirizia, con fresche note di territorio. Al palato è succoso e ricco, con un fruttato stimolante. Teneri aromi di bacche rosse, ribes nero e amarena, con mineralità calcarea e spezie delicate. Allo stesso tempo fine e vivace, potente, complesso e pieno di finezza. Finale lungo e persistente.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2033
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 18 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.