



2020 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Riscoprire un terroir eccezionale

Descrizione del vino:

Come sanno gli intenditori, la denominazione Fixin sta vivendo un vero e proprio rinascimento. 150 anni fa era uno dei migliori terroir della Borgogna. All'epoca, i vini di Fixin erano i più costosi e prestigiosi della Borgogna, persino migliori di alcuni Grand Cru.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

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