



## 2021 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

Parcella Super 1er Cru di soli 9,5 ettari

### Descrizione del vino:

La parcella Premier Cru di Lavaut-Saint-Jacques, situata a ovest del villaggio di Gevrey-Chambertin a un'altitudine di circa 300 metri, si distingue per il suo sottosuolo roccioso, ricoperto di argilla rosso scuro e pietre fossili. Grazie al microclima fresco di questo terroir, le uve maturano relativamente tardi, producendo un Pinot elegante con grande finezza ed eccellente sostanza.

### Nota di degustazione:

Colore intenso e profondo. Al naso e al palato, ribes rosso e nero, tè nero e delicata vaniglia, note di terroir e fumo, oltre a erbe selvatiche. Al palato è concentrato e pieno di energia, con una bella ricchezza e diversità di aromi. Alla frutta ancora giovane si affianca una superba mineralità con un enorme potenziale di invecchiamento.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Frédéric Magnien
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0870921

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticultura:** 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.