



## 2021 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien

Da un terroir magico

### Nota di degustazione:

Un magnifico bouquet arricchito da note di territorio, spezie e frutta. Ancora giovane, è un po' chiuso al palato ma si rivela con l'aria. È un vino corposo, di buona sostanza, con aromi fruttati golosi di ciliegie, lamponi e violette, seguiti da spezie. Assaggio del tipico terroir con note di sottobosco umido con una bella mineralità.

### 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>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0871321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vosne-Romanée AOC**

Maizières

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.