



## 2019 Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées, Domaine Michel Magnien

Un Gevrey-Chambertin biologico a un prezzo unico

### Descrizione del vino:

Lo stile unico dei vini di Gevrey-Chambertin ha reso la Borgogna famosa in tutto il mondo. Questo vino biologico, proveniente da una parcella al di sotto della denominazione Grand Cru Charmes-Chambertin, ne è un ottimo esempio. Le viti di Pinot Noir di quasi 60 anni gli conferiscono profondità e complessità.

### Nota di degustazione:

Porpora potente. Impressionante bouquet con note terrose e selvatiche e sfumature di frutta nera, foglie umide e spezie. Al palato, è potente e splendidamente denso, ancora una volta con sapori di bacche scure, spezie e liquirizia, così come la mineralità.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	Michel 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>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1259119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Seuvrées

Domaine Michel Magnien

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Maturità:** fino a 2035  
**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.