



## 2021 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 brillante con discreti riflessi violacei. Sentori di terra fredda arricchiscono il bouquet selvatico con affascinanti note di bacche rosse e nere, erbe selvatiche e liquirizia. Al palato è succoso e fruttato, con un delizioso fruttato dinamico. Un classico Gevrey, con una bella dolcezza di bacche rosse, ribes nero e amarena, con tipici tocchi gessosi. Cesellato e vivace allo stesso tempo, potente, complesso e pieno di finezza. Il finale è lungo e molto 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.

<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>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0870321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.