

## 2022 Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien



**Nota di degustazione:**

Rosso rubino brillante. Un seducente bouquet di bacche rosse e nere, con delicate note di erbe e fiori. Al palato, questa grande annata è molto ricca, succosa e concentrata, un Borgogna rosso fruttato con molta sostanza, tannini di alta qualità, acidità sostenuta e perfettamente integrata, che porta semplicemente un grande piacere di bere. Lunghezza e persistenza nel finale.

**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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Borgogna
<b>Produttore:</b>	Frédéric Magnien
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0871222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir Fééric**

Bourgogne Côte-d'Or AOC  
Frédéric Magnien

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.