



2022 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien

Da un terroir magico

Descrizione del vino:

Questo pinot nero proviene dal leggendario comune viticolo di Vosne-Romanée, i cui terreni e microclima sono tra i migliori della Borgogna. Il "Maizières" di Frédéric Magnien riflette perfettamente queste condizioni uniche: i terreni calcarei profondi e l'orientamento perfetto, che conferiscono alle viti eleganza e struttura potente, segnano il carattere di questo pinot nero. Aromi di bacche nere, spezie e un pizzico di tartufo sbocciano in un vino che mostra una finezza e una profondità seducenti - una vera espressione di Vosne-Romanée.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticultura: Bio

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.