2022 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien

Issu d’un terroir magique

Description:
Ce pinot noir provient de la légendaire commune viticole de Vosne-Romanée, dont les sols et le microclimat comptent parmi les meilleurs terrains du monde bourguignon. Le « Maizières » de Frédéric Magnien reflète parfaitement ces conditions uniques : des sols calcaires profonds et une orientation parfaite, qui confèrent aux vignes à la fois élégance et structure puissante, marquent le caractère de ce pinot noir. Des arômes de baies noires, d’épices et un soupçon de truffe s’épanouissent dans un vin qui montre à la fois une finesse séduisante et de la profondeur - une véritable expression de Vosne-Romanée.
Note de dégustation:
Magnifique bouquet sublimé par les notes de terroir, d’épices et de fruits. Encore jeune, il se montre un peu fermé en bouche mais il se révèle au fur et à mesure qu’il s’aère. C’est un vin gras, de belle matière, aux arômes fruités gourmands de cerises, de framboises et de violette, puis d’épices. Goût du terroir typique aux notes de sous-bois humide avec une belle minéralité.
Accompagne idéale:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Frédéric Magnien
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0871322

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières
Frédéric Magnien

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch