

2020 Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Marsannay Blanc con seducente fruttato e cremosità

Descrizione del vino:

Marsannay è la più giovane AOC della Borgogna ed è stata promossa molto rapidamente al rango di denominazione comunale. È uno dei vigneti più prestigiosi della Côte de Nuits. Marsannay si trova nella parte settentrionale della Côte de Nuits e confina con la parte meridionale di Digione.

Nota di degustazione:

(st) Giallo brillante nel bicchiere, con un bouquet aperto di prugne mirabelle mature, agrumi, vaniglia e noci macinate. Nel bicchiere è corposo, ricco di sapore e di frutta. Si può addirittura parlare di frutta generosa, anche se il vino rimane sempre fresco, vivace e minerale-speziato. La sua struttura, l'armonia e la lunghezza lo rendono già un eccellente accompagnamento al cibo. Corposo e cremoso, con un finale persistente.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Numero di articolo:	1175020



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

St-Jacques

Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi