



## 2021 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

Un classico divino di Frédéric Magnien

### Descrizione del vino:

Questo appezzamento del Premier Cru "Les Damodes", circondato da calcare duro, si trova tra Vosne-Romanée e Nuits-Saint-Georges. Perfetta espressione di due grandi terroir, questo Pinot Nero di Frédéric Magnien combina l'affascinante eleganza e l'armonia aromatica di un Vosne-Romanée con la complessa struttura e il grande potenziale di invecchiamento di un Nuits-St-Georges.

### Nota di degustazione:

Colore splendidamente intenso. Sentori di tostatura e di territorio esaltano il bouquet, caratterizzato da bacche nere e rosse. Aromi di lamponi e ciliegie dominano il palato, che è pieno di energia, complesso e di lunga durata. Questo eccellente "climat des Damodes" confina con Vosne-Romanée e porta con sé anche parte del carattere di questa eccezionale denominazione. I tannini fini sono perfettamente integrati fino al lungo finale. Un magnifico Pinot di una grande annata.

### 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>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0870821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nuits-St-Georges**

Les Damodes 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.0 %

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