



2021 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien

Da un terroir magico

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticultura: 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.