



2022 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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870822

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.