



2022 Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante. Un seducente bouquet di bacche rosse e nere, con delicate note di erbe e fiori. Al palato, questa grande annata è molto ricca, succosa e concentrata, un Borgogna rosso fruttato con molta sostanza, tannini di alta qualità, acidità sostenuta e perfettamente integrata, che porta semplicemente un grande piacere di bere. Lunghezza e persistenza nel finale.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC
Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.