



2022 Fixin AOC

Clos Marion, Frédéric Magnien

Nota di degustazione:

Rosso potente e luminoso con riflessi violacei. Naso goloso e fruttato, con note di vaniglia e sfumature delicatamente terrose. Al palato lamponi, ciliegie e altri frutti rossi, con spezie dolci e vaniglia. È un vino giovane ed elegante, con mineralità e acidità perfettamente integrate. Buona la lunghezza del finale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1240222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

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