



BEAUNE ROUGE " LES BON FEUVRES " 2018 D. SÉBASTIEN MAGNIEN

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : Pinot Noir 100%

Note de dégustation :

Robe rubis soutenue aux reflets violacés. Nez magnifique, très parfumé, sur des notes de fruits rouges et quelques touches florales (pivoine, rose séchée).

La bouche est fraîche, parfaitement équilibrée, et les tanins sont fins, soyeux, veloutés et ce même si le vin est jeune.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Pintadeau, viande rosée (veau, carré de porcelet), fromage de Bourgogne (Langres)...

Commentaires du sommelier :

Sébastien Magnien a fondé son domaine en 2004 en partie sur les bases de l'exploitation fondée en 1900 par René Magnien, et en partie grâce à un legs du côté maternel (Domaine Parigot, à Meloisey). Travaillant avec précision et inspiration, il produit, entre autres, des Pommard et des Meursault racés, mais il se distingue aussi avec son Hautes-Côtes de Beaune.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

