



BEAUNE 1ER CRU " LES AIGROTS " 2023 ROUGE D. SÉBASTIEN MAGNIEN

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



Note de dégustation :

La couleur est grenat d'intensité moyenne. Le nez est complexe, marqué par des arômes de fruits rouges (cerises, framboises,...) avec de légères notes boisées, fumées. La bouche est délicate et souple, les tanins sont fondus et harmonieux. Les arômes de fruits se retrouvent au palais et persistent pour une fin de bouche longue et équilibrée.

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



Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges délicates voir des gibiers à plumes (perdreux,...). Egalement à certains fromages (langres, époisses,...).

Commentaires du sommelier :

Le vignoble des Aigrots est admirablement bien situé, contiguë au prestigieux Clos des Mouches. Ce dernier produit des vins plus fermes et plus puissants alors que les Aigrots joue sur le registre de la finesse, de l'élégance et du raffinement. Sébastien Magnien sait tirer le meilleur de ce terroir en respectant ce style délicat.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

