Marsannay blanc “Les Vignes Marie” 2019

Azienda	Antoine Emmanuel
Regione	Borgogna
Denominazione	AOC Marsannay
Tipologia	Bianco secco fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	Chardonnay 100%
Vinificazione	Vinificazione in barrique, affinamento in botti per 2 anni poi in vasche di acciaio inox per 1 anno fino alla maturazione ideale. Imbottigliamento novembre 2022.
Produzione annua	Solo 600 bottiglie disponibili
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Dorato
Profumo	Naso maturo che mescola note floreali di acacia, frutta a polpa bianca con un tocco di ananas nel finale.
Sapore	Al palato, il vino è pieno, sostenuto da un'acidità che gli conferisce equilibrio e freschezza, oltre che da una lunga persistenza.
Temperatura di servizio	12 a 14 °C
Abbinamento	Ideale da bere da solo come aperitivo, su carni bianche o formaggi.
Potenziale di invecchiamento	10 anni
Note	**Un MAGICO vino introvabile.** Degustato da oggi ai prossimi 4 anni regalerà tutti suoi aromi fruttati per lasciare poi posto a note di burro e brioche.

Marsannay “ Les Récilles “ 2019

Azienda	Antoine Emmanuel
Regione	Borgogna
Denominazione	AOC Marsannay
Tipologia	Rosso fermo
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	Pinot nero 100%
Vinificazione	Vinificazione in barrique borgognotta seguita da affinamento in botte per 2 anni e mezzo e in tini per 1 anno. Imbottigliamento nel iugno 2023.
Produzione annua	600 bottiglie
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Naso speziato prima di aprirsi su note di frutti rossi che ricordano la fragola schiacciata.
Sapore	Al palato, l'attacco è morbido ed equilibrato, con tannini setosi e un finale lunghissimo, il tutto in delicatezza e persistenza.
Temperatura di servizio	15 a 17 °C
Abbinamento	Perfetto per accompagnare carni rosse, salumi, selvaggina e formaggi.
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	**Un MAGICO vino introvabile.** Degustato da oggi ai prossimi 5 anni regalerà tutte le sue sfumature primarie.