



## Frédéric Magnien – Chambolle-Musigny

### Vignoble

Frédéric Magnien fait partie de la 5ème génération d'une grande famille de vignerons. Il apprend les bases du métier auprès de son père. Cherchant à approfondir ses connaissances, il suit des formations aux États-Unis au côté de Josh Jensen, dans le Domaine Calera et en Australie avec Garry Farr dans le Domaine Bannockburn Vineyard. Il commence à prendre part à la gestion du Domaine Michel Magnien en 1993. En même temps, il poursuit ses études jusqu'à l'obtention d'un diplôme de Technicien oenologue à l'Université de Bourgogne. Si auparavant la récolte était cédée à une coopérative, il décide de produire le vin au sein de la propriété. Il s'assure aussi la pureté de ses vins en n'utilisant aucun produit d'origine chimique dans son exploitation.

### Vinification

Vendanges manuelles, avec tris. S'en suit une macération préfermentaire à froid, en levures indigènes. Des pigeages manuels s'effectuent et la durée totale de cuvaison est de 17 jours. L'élevage se déroule pour 60% en terre cuite et 40% en bois.

## Dégustation

Un nez exubérant et un éventail complexe de fruits noirs, violettes, lilas et de bois de santal. Il offre une fine densité et une séduisante texture avec des arômes relativement corsés. Il persiste sur une finale ferme et robuste.

A déguster sur des viandes de boeuf en sauce.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites