



Frédéric Magnien - Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Vignoble

Frédéric Magnien est la 5ème génération de vignerons de sa famille. Fort d'une expérience à l'étranger et d'un diplôme d'œnologue, il crée sa propre maison en tant que négociant vinificateur en 1995. Les vignes qu'il possède ont en moyenne plus de 55 ans et sont plantées sur un sol calcaire et caillouteux avec un peu d'argile et depuis 1996, toutes les étapes de la vinification sont rythmées par les cycles lunaires. Le sous-sol est rocheux, les racines des vieilles vignes vont y puiser profondément les minéraux et les éléments essentiels qui donnent à ce vin son caractère.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La vinification s'effectue en cuve inox et le pigeage est manuel. L'élevage est fait en fût de chêne ancien puis en cuve inox.

Dégustation

Le nez est fruité sur le cassis et la mûre, mais aussi floral avec de belles notes de violette. La bouche est élégante avec des tanins nobles et une belle amplitude sur des arômes de sous-bois et de pruneaux. Le charme et l'élégance sont au rendez-vous, traduction parfaite du terroir de Gevrey-Chambertin.

Le servir à 14-16°C dans sa jeunesse, 17-18°C dans sa maturité, avec des viandes rôties, un gigot de mouton, un gibier ou bien des fromages affinés.

Cépage : Pinot Noir
Goût et saveur : Souple et velouté
Taux d'alcool : 13°
Allergène : Sulfites