

Frédéric MAGNIEN

Appellation

Millésime

VIN ROUGE

Morey Saint Denis 1er Cru Cœur de Roches

Cépage : 100 % Pinot Noir

Vinification : Culture raisonnée. Vendanges manuelles – Eraflage à 100%. Pas de foulage, encuvage par gravité. Macération pré-fermentaire à froid – Levures indigènes – Pigeages manuels

Caractère : Robe rubis vif à reflets violacés. Au nez, bouquet de fruits noirs (cassis, myrtille) et de fruits rouges à noyau (cerise). En bouche soutenu et structuré, avec un juste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit.

Gastronomie : Un vin à déguster avec des gibiers à plumes comme du canard ou de la perdrix

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans

Domaine : Issu d'une famille de vigneron depuis plusieurs générations, Michel Magnien constitue en grande partie le Domaine entre 1967 et 1991, avec l'acquisition de nombreuses parcelles dans les plus beaux climats de la Côte de Nuits. En 1993, Frédéric Magnien, qui représente la 5ème génération, rejoint l'exploitation familiale située à Morey-Saint-Denis et œuvre pour une mise en bouteille totale des récoltes. Le domaine couvre désormais 18 ha répartis sur quelque 20 appellations comprenant des cuvées d'exception. Depuis le millésime 2013, l'ensemble des vins du domaine est certifié Agriculture Biologique par l'organisme Ecocert. De plus, l'ensemble des vignes est travaillé selon les principes biodynamiques. Ce procédé a pour effet de donner plus de vie aux sols sur lesquels s'enracinent et grandissent les vignes afin de révéler l'expression des terroirs bourguignons dans leur juste traduction.



DVP | DOMAINES
ET VINS DE
PROPRIÉTÉ