



Domaine Stéphane Magnien Clos-Saint-Denis Grand Cru

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K

Puro
W I J N E N



WIJNDOMEIN

Domaine Stéphane Magnien



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



WIJNBOUW

Lutte raisonnée



GASTRONOMIE

Kalfsvlees | fazant | Verse pasta
truffel

Beschrijving

Ligging: Grand Cru wijngaarden in Clos-Saint-Denis, gelegen in de gemeente Morey-Saint-Denis, Côte de Nuits. Kalkrijke kleigrond met een uitstekende waterhuishouding.

Leeftijd van de stokken: Gemiddeld 60 jaar oud.

Teeltmethode: Duurzame wijnbouw met aandacht voor biodiversiteit en minimale interventie. Vinificatie

Oogst: Handmatig geplukt, met zorgvuldige selectie van de beste druiven.

Vinificatieproces: Voorzichtige persing en koude inweking voor extra aroma-extractie.

Alcoholische fermentatie met inheemse gisten in temperatuurgecontroleerde tanks.

Rijping: 18 maanden in Franse eikenhouten vaten (waarvan max 30% nieuw hout).

Diep robijnrood met een briljante glans. Aromatisch en complex, met tonen van zwarte bessen, bosvruchten, gedroogde bloemen, specerijen, en een vleugje geroosterd hout. Rijk en elegant, met verfijnde tannines, levendige zuurgraad, en lagen van rijp fruit, aarde, en subtiele kruidigheid. De afdronk is lang en harmonieus.

Extra informatie

Clos-Saint-Denis is een van de meest prestigieuze Grand Cru wijngaarden van de Bourgogne.

Domaine Stéphane Magnien's Clos-Saint-Denis Grand Cru is een wijn die kracht en finesse combineert, perfect voor bijzondere gelegenheden of langdurige kelderripping. Het weerspiegelt het unieke terroir en de traditie van vakmanschap van dit familiebedrijf.

Domein

Stéphane Magnien heeft percelen in Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny en Gevrey-Chambertin zowel in de appellations Village, Premier Cru en Grand Cru. De stokken in de wijngaarden hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar waarbij de alleroudste dateren van 1902. Nagenoeg alle stokken zijn van de oude kloon 'pinot tordu', die kleinere druifjes met meer concentratie voortbrengt. Stéphane werkt duurzaam. De wijngaarden worden dus absoluut niet met chemische bestrijdingsmiddelen of pesticiden bewerkt. De oogst vindt vanzelfsprekend met de hand plaats waarbij de plukkers alleen het allermooiste fruit selecteren. Stéphane, in zijn streven naar het maken van wijnen met een aantrekkelijke fraîcheur, behoort jaar in jaar uit tot het groepje wijnboeren dat als eerste met de oogst start. De wijnbereiding gebeurt op traditionele wijze en bij de opvoeding op eikenhouten vaten gedurende 12 à 18 maanden wordt spaarzaam omgegaan met de inzet van nieuwe vaten. Voor de Grands Crus is het aandeel nieuw nooit hoger dan 30 procent.

Tevens beschikbaar:

Morey-Saint-Denis Grains Fins, VV, 1er cru

Charmes-Chambertin Grand Cru

Coteaux Bourguinon Pur Pinot