

# Domaine Stéphane Magnien

## Grains Fins

Puro  
WIJNEN

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



### WIJNDOMEIN

Domaine Stéphane Magnien



### DRUIVENSOORT

Pinot Noir



### WIJNBOUW

Lutte raisonnée



### GASTRONOMIE

Kalfsvlees | fazant | Verse pasta  
truffel

### Beschrijving

Wijngaarden gelegen in de gemeente Morey-Saint-Denis, tussen Gevrey-Chambertin en Chambolle-Musigny. Kalkrijke kleigrond met kiezels, typisch voor de Côte de Nuits.

Leeftijd van de stokken: Gemiddeld 40 jaar oud.

Teeltmethode: Duurzaam; met respect voor de biodiversiteit en minimalisatie van chemische interventies.

Oogst: Handmatig geplukt om de druiven in optimale conditie te bewaren.

- Traditionele vinificatie in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole.
- Koude inweking voorafgaand aan de gisting om fruitaroma's te extraheren.
- Alcoholische fermentatie met natuurlijke gisten.

•Rijping: 12 maanden in Franse eikenhouten vaten (waarvan 20% nieuw hout).

•Kleur: Helder robijnrood.

•Neus: Elegante aroma's van rode bessen, kersen, florale tonen, en een subtiele hint van specerijen en vanille.

•Smaak: Medium body, levendige zuurgraad, en fijne tannines. Smaken van rijp rood fruit, minerale tonen, en een lange, verfijnde afdronk.

### 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. Voor de Villages en de Premiers Crus zelfs hooguit 10 procent.

Tevens beschikbaar:

Morey-Saint-Denis 1er cru Les Petites Noix

Morey-Saint-Denis VV

Charmes-Chambertin Grand Cru

Clos-Saint-Denis Grand Cru

Coteaux Bourguinon Pur Pinot