

Domaine Stéphane Magnien

Charmes-Chambertin Grand Cru

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

Ligging: Grand Cru wijngaarden in Charmes-Chambertin, in het hart van de Côte de Nuits.

Bodem: Kalksteen en klei, met een uitstekende drainage, typisch voor Grand Cru terroirs.

Leeftijd van de stokken: 50 jaar oud.

Handmatig geplukt om de integriteit van de druiven te waarborgen.

•Vinificatieproces: Selectieve sortering van de druiven. Koude inweking om fruit en kleur te extraheren. Alcoholische fermentatie met natuurlijke gisten in temperatuurgecontroleerde tanks.

Rijping: 16-18 maanden in Franse eikenhouten vaten (max 20-30% nieuw hout).

Kleur: Diep robijnrood met paarse reflecties.

Neus: Complexe aroma's van zwarte kersen, bramen, viooltjes, truffel, en subtiele hints van cederhout en specerijen.

Smaak: Vol en krachtig, met zijdezachte tannines en een perfecte balans tussen rijp fruit, mineraliteit, en een elegante houttoets. De afdronk is lang en verfijnd.

Domaine Stéphane Magnien's Charmes-Chambertin Grand Cru is een meesterwerk van verfijning en expressie, afkomstig van een van de meest prestigieuze wijngaarden in de Bourgogne. Deze wijn belichaamt de essentie van een Grand Cru Pinot Noir: elegant, krachtig en complex.

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 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

Morey-Saint-Denis VV

Charmes-Chambertin Grand Cru

Clos-Saint-Denis Grand Cru

Coteaux Bourguinon Pur Pinot