



## Frédéric Magnien - Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos Sorbé

2017

● Bourgogne

Morey-Saint-Denis 1er Cru AOP

- **Format** : ..... 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : .....13°
- **Allergène** : .....Sulfites

**Cépage**

Pinot Noir

# Puissant et charpenté



### Domaine

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 de marnes argilo-calcaire avec des cailloux blancs. Cette cuvée est produite grâce aux vignes de la parcelle ne mesurant que 3 hectares, située sous le village de Morey-Saint-Denis entre " Les Sorbès " et le " Clos Baulet ".



### Vinification

Les vendanges sont manuelles avec un tri et un éraflage. Il n'y a pas de foulage, mais un encuvage par gravité. La macération préfermentaire se fait à froid, avec les levures indigènes.



### Dégustation

Robe pourpre. Son nez est élégant et merveilleusement pur. Il offre des notes séduisantes de violettes, de cassis, de griotte et de pétales de rose. En bouche, les saveurs sont riches, pleines et intenses. Il est équilibré, avec une belle fraîcheur, une matière riche, fruitée et pleine de charme.



### Conseil de service

Le boire à 16°C. Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges rôties ou en sauce.