Dom. Henri Magnien Fixin Queue de Hareng Clos T.Thurot

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Domaine Henri Magnien
Årgang: 2024
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Fixin
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 459.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 569.9,-
EDP nr. : 9101063
SAP nr. : 9101063
Vinmonopol nr. : 20962501

Innhold:
Syre:5.3
Sukker:0.3
Alkohol:13 %

Om produsenten

Domaine Henri Magnien er en av de eldste vingårdene i Gevrey-Chambertin og Magnien familiens bånd til vingården kan spores tilbake til 1656. Charles Magnien representerer den 12 generasjonen av vinmakere og overtok etter faren i 2009. Domaine Henri Magnien eier i dag 6 hektar vinmark i Gevrey-Chambertin, og i 2018 kjøpte de totalt 1 hektar vinmark spredt utover i Aloxe-Corton 1er Cru og Corton Grand Cru. Arbeidet i vinmarkene er tradisjonell, men modereres etter hvert som global oppvarming påvirker Burgund og dets klima.
Domaine Henri Magnien produserer 12 forskjellige viner og vingården har en egen klone av Pinot Noir – «Pinot Noir Fin Magnien». Klonen ble utviklet i 1850. Vinmarkene gjennomsnittsalder er på 60 år og de eldste er på over 100 år. Takket være den nye vingården og kjelleren vil vinifikasjonen bli forbedret kraftig. Målet er å produsere viner som er mer elegante, mer aromatiske, mer representative for terroir og druen.

Vinifikasjon

Vinen kommer fra en 0,5 hektar monopolparsell kalt Queue de Hareng, beliggende mellom Gevrey-Chambertin og Brochon, plantet med rundt 45 år gamle vinstokker i nord-sør-orientering. Druene høstes for hånd, sorteres grundig og gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker. Vinen modnes på eikefat i en kortere periode enn domenets 1. kru-viner, med en mindre andel nytt trevirke, for å bevare frisk frukt og en lett tilgjengelig stil.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Duft av rød bringebær og knust jordbær, med et lett krydderpreg. Frisk, fruktdreven smak med myke tanniner, mineralsk understrøm og god intensitet.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Svinekjøtt