Dom. Henri Magnien Aloxe-Corton 1er Cru La Coutiere

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Domaine Henri Magnien
Årgang: 2024
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Aloxe-Corton 1er Cru
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 723.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 899.9,-
EDP nr. : 9101068
SAP nr. : 9101068
Vinmonopol nr. : 20961801

Innhold:
Syre:5.0
Sukker:0.3
Alkohol:13,5 %

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

Parsellen ligger på samme skråning som vinmarkene i Corton Grand Cru, like nedenfor klimaet Les Grandes Lolières. Druene høstes for hånd, gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker, og modnes på eikefat fra Tonnellerie Cavin med en moderat andel nytt trevirke, noe som gir vinen jordnær dybde og godt lagringspotensial.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Duft av mørke bær som solbær, plomme og bjørnebær. Fyldig smak, fast tanninstruktur, frisk syre, mørke bær og jordtoner. Lang.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com