Dom. Henri Magnien Corton Grand Cru Les Grandes Lolieres

Rødvin / Frankrike / Burgund

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

Veil. pris horeca: 1123.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 1399.9,-
EDP nr. : 6869994
SAP nr. : 9101077
Vinmonopol nr. : 20962201

Innhold:
Syre:5.2
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

Les Grandes Lolières er et av domenets nyere tilskudd i Corton Grand Cru, sør i Bourgogne på grensen mellom Côte de Beaune og Côte de Nuits. Druene høstes for hånd med streng sortering, gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker, og modnes deretter på eikefat fra Tonnellerie Cavin, ofte med en betydelig andel nye fat, slik praksis er for domenets Grand Cru-viner.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Lett blomsteraktig duft med underliggende rød bærfrukt og mineralpreg. Middels fylde, modne tanniner, frisk syre, røde bær og mineraler.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

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