Dom. Henri Magnien Ruchottes-Chambertin Grand Cru

Rødvin / Frankrike / Burgund

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

Veil. pris horeca: 2163.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 2699.9,-
EDP nr. : 9101078
SAP nr. : 9101078

Innhold:
Syre:5.4
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

Ruchottes-Chambertin er et av de minste Grand Cru-klimaene i Gevrey-Chambertin, og domenets parseller ligger på grunn, kalkrik jord med østvendt eksponering. Druene høstes for hånd med streng sortering, gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker med en moderat andel hele klaser, og modnes deretter rundt 12 måneder på eikefat fra Tonnellerie Cavin. Andelen nytt trevirke er redusert de siste årgangene, fra nær 100% til om lag en tredjedel, for å gi vinen mer presisjon og mineralitet.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp rubinrød farge. Duft av ville bær, plommer, rosenblader, trøffel og appelsinskall. Fyldig, fløyelsmyk smak med fin syre og raffinerte tanniner. Lang, parfymert avslutning.

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