



## Frédéric Magnien, Gevrey Chambertin AC Les Sevrées BIO

- 2014 -

Land: Frankrijk

Streek: Bourgogne

Appellatie: Gevrey Chambertin AC

Classificatie:



**Domein:** Frédéric Magnien werd in 1969 geboren, en vertegenwoordigt de 5e generatie wijnboeren van de familie Magnien. Al vroeg hielp hij zijn vader in de wijngaarden en volgde hij een opleiding aan het Lycée Viticole in Beaune. In 1986 loopt hij stage bij Jean Noël Gagnard in Chassagne Montrachet. Van 1987 tot 1991 is hij werkzaam bij zijn vader op het familiedomein in Morey Saint Denis. Na heel wat kennis te hebben opgedaan, vertrekt hij in 1992 voor 4 maanden naar Californië en vervolgt zijn reis door voor 6 maanden naar Australië te gaan. Na zijn terugkomst in 1993 schrijft hij zich in aan de Universiteit van Dijon en slaagt hier als oenoloog. In 1995 neemt hij de belangrijke beslissing zijn eigen wijnbedrijf te starten. Omdat hij geen eigen wijngaarden bezit, begeleidt hij de wijnboeren en selecteert kleine wijngaarden (Vieilles Vignes; wijngaarden die ouder zijn dan 40 jaar) waarvan hij druiven van hoge kwaliteit en met een optimale rijpheid oogst. Zo lukt het hem om de meest perfecte kwaliteiten en diversiteiten van de grootste terroirs van de Bourgogne te bottelen onder zijn eigen label.

**Bodem:** De bodem bestaat uit een compositie van kalk, mergel, klei en gesteente.

**Expositie:** Het perceel Les Sevrées bevindt zich zuidelijk in Gevrey Chambertin.

**Leeftijd:** De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar oud.

**Vinificatie:** De oogst vindt geheel manueel plaats en de druiven worden volledig ontsteeld. Koude schilnweking, waarna fermentatie, gevolgd door een rijping in vaten gedurende 14-18 maanden.

**Druivenras:** 100% Pinot Noir.

**Proefnotitie:** Subtiële wijn met karakter. Rijke en complexe aroma's van rijpe bessen, viooltjes, leer, kruiden en met een vleugje koffie. In de mond zacht met een sublieme afdrank waaruit de kwaliteit van de oude wijnstokken blijkt. Een wijn voor fijnproevers.

