



GUIDE HACHETTE DES VINS 2021

MILLESIME/VINTAGE 2018

Maison Frédéric Magnien

Frédéric Magnien est un fin vinificateur en Chambolle et l'une des valeurs sûres de cette appellation, et plus largement des grands crus de la Côte de Nuits. Après avoir travaillé quatre ans sur le domaine de son père Michel, dont il vinifie toujours les vins, exercé un an dans les vignobles du Nouveau monde (Californie et Australie) et obtenu un diplôme d'œnologie à Dijon, il a lancé en 1995 sa maison de négoce.

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2018

Frédéric Magnien poursuit sa démarche singulière d'élevage pour partie de ses cuvées en jarre en terre cuite avec un objectif : boiser le moins possible ses vins. Avec ce Clos-de-Bèze, il propose un grand cru très harmonieux et empreint d'une touche de fraîcheur florale. Le nez développe aussi des notes de cerise et de cassis. La bouche conjugue volume, longueur et élégance.

