



Bourgogne Aujourd'hui N°154

Spécial Millésime 2019

Frédéric Magnien

COTE DE NUITS – Villages rouge – 14.5/20

GEVREY-CHAMBERTIN « Clos Prieur » – 15/20

MOREY-SAINT-DENIS 1^{er} Cru « Les Ruchots » - 16/20

Robe intense. Arômes à dominante florale, mâtinés de notes de réglisse. Belle matière en bouche, charnue, équilibré et d'une bonne persistance.

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} Cru « Les Damodes » - 15.5/20

Un vin sur la réserve, avec un joli fruité, une bouche encore serrée, concentrée et une finale persistante.

Domaine Michel Magnien

GEVREY-CHAMBERTIN « Aux Échezeaux » - 16/20

Nez complexe avec des notes de ronces sauvages, d'épices douces, de menthol et de poivre gris. Belle texture en bouche avec des tanins ronds, souples.

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru – 16/20

Belle intensité au nez avec des notes de roses et de pivoines. La bouche est concentrée, puissante, avec de la race et une grande persistance en finale.

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} Cru « Les Goulots » - 15/20

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru – 15/20

CLOS-SAINT-DENIS Grand Cru – 17/20

Domaine MAGNIEN – Grands Vins de Bourgogne
Rue Ribordot – 21220 Morey-Saint-Denis – France
www.domaine-magnien.com



Elevé en fûts anciens et en jarres de terre cuite, ce grand cru révèle de beaux arômes, fruités, floraux... Le vin est riche, complexe, encore ferme et bien équilibré.

CHAMBOLLE-MUSIGNY « Les Fremières » - 16.5/20

Robe intense, « noire ». Nez concentré, précis sur la cerise, noire confiturée, les épices...
Le vin est consistant, charnu, plein de fruit et harmonieux.

MOREY-SAINT-DENIS 1^{er} Cru « Les Chaffots » - 15.5/20

Des vignes de 50 ans cultivées en biodynamie ont donné ce beau premier cru aux arômes floraux, délicats. Bouche soyeuse, tendre, charnue et élégante.

NUITS-SAINT-GEORGES Vieilles Vignes – 14.5/20

