



GUIDE HACHETTE DES VINS 2021

MILLESIME/VINTAGE 2018

Frédéric Magnien

Frédéric Magnien représente la cinquième génération de vignerons de la famille Magnien. Dès 1987, Frédéric s'est consacré au Domaine Michel Magnien, apprenant son métier auprès de son père, Michel. Puis de 1992 à 1993, Frédéric a travaillé en Californie et en Australie. En Septembre 1995, Frédéric Magnien prend une des plus importantes décisions de sa vie en créant une maison éponyme, en tant que négociant vinificateur.

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.



Frédéric Magnien

Frédéric Magnien is the 5th generation winemaker of the Magnien family. He first devoted himself to the Michel Magnien Domaine in Morey-Saint-Denis, working alongside his father from 1987-1991. Frédéric flew away to work abroad in order to extend his knowledge and fulfil his passion. He began in California and then worked in Australia. Back home for the 1993 grape-harvest, at Michel Magnien Domaine, he enrolled at the University of Bourgogne where he obtained his degree in Oenology. In September 1995 he made one of the most important decisions of his life : he created a winemaking business under his own name based on grape buying.

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2018

Frédéric Magnien continues his approach to growing up part of his terracotta jar vintages with one objective : to reduce woody note of his wines. With this Clos-de-Bèze, it offers a great vintage very harmonious and imbued with a touch of fresh floral. The nose also develops notes of cherry and blackcover. The mouth combines volume, length and elegance.

