

Frederic Magnien Meursault Coeur de Roches
Вино Фредерик Маньен Мерсо Кёр де Рош, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13%об.

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: непродолжительная в 228-литровых дубовых бочках и полумуидах объемом 350 и 500 литров, 20% из которых — новые

Особенность: средний возраст лоз 50 лет; виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: представлен гармоничным переплетением оттенков спелого персика, цитрусовых и тропических фруктов, к которым по мере аэрации присоединяются тонкие намеки цветочного меда, дубовой древесины и минералов

Вкус: насыщенный, атласный, глубокий, щедрый и многогранный, с цитрусовыми тонами, яркой кислотностью и долгим, элегантно минеральным послевкусием

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: сочетается с рыбными блюдами, рыбой-гриль, морепродуктами, моллюсками, закусками, грибами, пряными блюдами, мягкими сырами



Frederic Magnien Chassagne-Montrachet
Вино Фредерик Маньен Шассань-Монрашэ, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13%об.

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: непродолжительная выдержка в дубовых бочках объемом 228 литров

Особенность: ручной сбор урожая; виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики

Цвет: золотистый

Аромат: насыщен оттенками груши, жареного миндаля, персиков, ванили, белых цветов и сливочного кондитерского крема

Вкус: округлый, щедрый, демонстрирует легкую кремовую текстуру, обилие цитрусовых оттенков и живую, бодрящую кислотность, оставляющую ощущение фруктовой кислинки в длительном, освежающем послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: подходит к блюдам из морепродуктов и рыбе, приготовленной на открытом огне



Frederic Magnien Premier Cru Coeur d'Argile

Вино Фредерик Маньен Премье Крю Кёр д'Аржиль, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Ньюи, Море-Сен-Дени

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13 % об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: 6 месяцев в дубовых бочках

Особенность: виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики

Цвет: бледно-рубиновый

Аромат: наполнен нотами малины, специй, подлеска, лепестков розы, вишни и ежевики, нюансами благородного черного трюфеля, фисташек, корицы и едва уловимыми намеками цветов жасмина и пиона

Вкус: элегантный, сбалансированный, с шелковистыми танинами, живой кислотностью, нотами малины, земляники, терна, сладких специй в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареным мясом, блюдами из мяса домашней птицы, пирогами с мясной начинкой, мягкими сырами

Frédéric Magnien Gevrey-Chambertin Premier Cru Lavaut-Saint-Jacques

Вино Фредерик Маньен Жевре-Шамбертен Премье Крю Лаво-Сен-Жак, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Ньюи

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: не менее 18 месяцев в старых дубовых бочках

Особенность: виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики

Цвет: глубокий гранатовый

Аромат: комплексный, гармоничный, с нотами малины, голубики и фиалки, а также с нюансами подлеска, лакрицы и тонковиделанной кожи

Вкус: округлый, с мощными, но шелковистыми танинами и длительным послевкусием с тонами лесных ягод, орехов и пряностей

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с мясными блюдами – телятиной, блюдами из дичи, тушеное мясо кролика или перепелка с трюфелями, с мягкими выдержанными сырами (бри, камамбер, де бревин)



Frédéric Magnien Gevrey-Chambertin Seuvrées

Вино Фредерик Маньен Жеврэ-Шамбертэн Севрэ, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: не менее 18 месяцев в старых дубовых бочках

Особенность: виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики

Цвет: глубокий гранатовый

Аромат: сложный, многогранный, с нотами красных и черных ягод, лакрицы, а также с нюансами пряных трав и ванили

Вкус: округлый, полный, с обволакивающими шелковистыми танинами и длительным послевкусием с тонами лесных ягод, специй и грибными нюансами

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с мясными блюдами – телятина с соусом беарнез, турнедо из говядины, утка конфи, с мягкими выдержанными сырами (бри, камамбер, де бреви)



Frederic Magnien Charmes-Chambertin Grand Cru

Вино Фредерик Маньен Шарм-Шамбертэн Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13,5 %об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: непродолжительная выдержка в дубовых бочках объемом 228 литров

Особенность: виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики; почвы с высоким содержанием камней, известняка, глины и мела, лежащие на скальной основе.

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: глубокий, многогранный, богатый, постепенно раскрывается нотами спелой вишни, лесных ягод, опавшей листвы, грибов и сладких специй

Вкус: насыщенный, впечатляет своей структурой с округлыми танинами, свежей кислотностью и оттенками сушеной брусники, инжира и дуба в долгом, пряном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: сочетается с жареной ягнатиной, дичью, ребрышками, утиной грудкой, пряными блюдами, сырами с сильным вкусом и десертами на основе шоколада



Frederic Magnien Clos de Vougeot Grand Cru

Вино Фредерик Маньен Кло де Вужо Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13,5%об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: 12-14 месяцев во французских дубовых бочках

Особенность: виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики

Цвет: рубиново-красный

Аромат: тона вишни, сливы и черных ягод, таких как ежевика и черника, сопровождаются оттенками лакрицы и какао

Вкус: сочный, плотный, приятный, насыщенный, глубокий, фруктовый, с ощутимыми танинами, а также древесными и землистыми нюансами в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и зрелыми сырами



Frederic Magnien Echezeaux Grand Cru

Вино Фредерик Маньен Эшезо Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien

Крепость: 13,5 %об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: непродолжительная выдержка в дубовых бочках объемом 228 литров

Особенность: виноградники сертифицированы как органические и возделываются в соответствии с принципами биодинамики; лозы посажены на довольно глубокой почве, состоящей из смеси байосского мергеля, красного ила и гравия

Цвет: рубиновый

Аромат: привлекает нотами жареного миндаля, вишни и красной смородины, после них вступают в силу оттенки черных фруктов, солодки, кожи и дыма

Вкус: гармоничный, сбалансированный, с гладкими, почти шелковистыми танинами, свежей кислотностью и длительным послевкусием с нюансами спелой красной вишни и клюквы

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: подавать к блюдам французской кухни, красному мясу, дичи, зрелым сырам и мясным закускам



Domaine Michel Magnien & Frédéric Magnien — производитель вина и торговый дом, базирующийся в Мори-Сен-Дени, в субрегионе Кот-де-Нюи в Бургундии. Поместье Мишеля Маньена занимает 18 гектаров с участками Гран Крю, Премьер Крю, вишней и региональными виноградниками АОС в этом районе. Поместьем управляет сын Мишеля, Фредерик, который также производит одноименную серию вин Négocé, изготовленных из сырья, купленного у других производителей.

Фредерик Маньен – один из самых уважаемых виноделов региона – присоединился к своему отцу Мишелю в домене в 1993 году. До начала 1990-х годов домен разливал только часть своей продукции, а остальную часть продавал негосударственным.

Ситуация изменилась, когда Фредерик взял на себя производство вина для своего отца, примерно в то же время, когда в 1995 году был открыт собственный бренд-негосударственный (часто называемый «Maison Frédéric Magnien»). По закону эти два предприятия должны иметь разные винодельческие мощности, хотя оба базируются в Мори-Сен-Дени и находятся по соседству.

Виноградники домена включают владения в Жевре-Шамбертен, Шамболь-Мюзиньи, Мори-Сен-Дени и Вон-Романе, а также зоны АОС Бургундия. В основном, включают участки в Шарм-Шамбертен, Кло-де-ла-Рош и Кло-Сен-Дени Гран Крю.

Владения Premier Cru (среди множества других) включают Ле Казетье Жевре; Ле Шаффо и Ле Милланд (Мори); плюс Ле Сентье в Шамболе. Маньен производит около двадцати красных вин и несколько белых.

Ассортимент (Maison) Frédéric Magnien Négociant еще более обширен: около 60 красных вин и 20 белых вин из наименований по всей Бургундии, хотя большая часть вин производится из самого Мори. Вина производятся из купленного винограда с лучших участков с упором на виноградники Премьер Крю и Гран Крю.

Маньен тесно сотрудничает со своими производителями и увеличивает количество продуктов, сертифицированных как органические. На этикетках изображены солнце, земля и луна, в знак соблюдения цикла луны в процессе производства по биодинамическим принципам. С 2008 вина производятся под контролем ECOCERT, многие уже получили сертификаты АВ (по французскому законодательству, органическое сельское хозяйство). Начиная с 2015 года, Фредерик Маньен выдерживает часть своих вин в кувшинах.