



Domaine Magnien Stéphane

Chambolle Musigny 1er Cru Les  
Sentiers

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Une vinification traditionnelle, une cuverie neuve, un élevage de 14 à 24 mois selon les appellations en fut de chêne. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 [contact@ds-collection.com](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)



Bourgogne

Domaine Magnien Stéphane

Surface du Domaine

4,5 Hectares

Travail de la vigne

Pas de désherbant, vendange manuelle

Historique

Stéphane (4ème génération), arrive sur l'exploitation en 2002. Tout en continuant de travailler dans l'esprit de son père, dont les vins ont acquis une renommée mondiale, il apporte sa jeunesse et ses connaissances techniques

Les plus du domaine

Une petite production de très grande qualité

En blanc, juste du Bourgogne aligoté, très fruité !

En rouge, une belle palette d'appellations : un Bourgogne Passetoutgrain de grande qualité, Morey Saint Denis et Chamboule Musigny en village, plusieurs premiers crus sur ces mêmes villages et enfin deux Grands Crus: Clos Saint Denis et Charmes Chambertin.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 [contact@ds-collection.com](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)