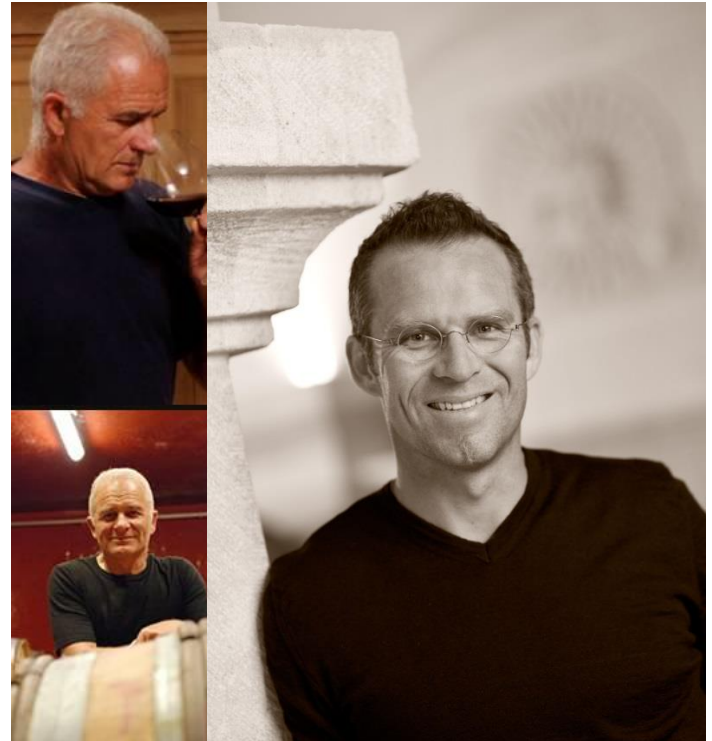


Domaine Michel Magnien

米謝滿榮酒莊

1946年生的Michel Magnien是Magnien釀酒世家的第四代, 自小便在父親 Bernard Magnien的四公頃的葡萄莊園裡工作. 自1967至1991, Michel Magnien及其妻子Dominique 逐次購得並加以重整所購地塊

Michel Magnien酒莊1997年份因軟木塞中的細菌消毒不完全酒汁被汙染, (很多酒莊這年份皆有相同的問題.), Michel 與 Frédéric將當年份已出售的酒全數買回, 並將1998年份全部不販賣, 很多酒莊這年份皆有相同的問題. 但能這樣徹底堅持的幾乎沒有其他家, Wine Avocate 酒評家者之一, Pierre-Antoine Rovani稱其為值得敬佩的酒莊. 經過兩年沒有收入的艱苦情況下, 1999年酒莊再度釀出卓越的葡萄酒.



DOMAINE
MICHEL MAGNIEN
PROPRIETAIRE



Domaine Michel Magnien & Fils (Michel Magnien與其子酒莊)現今已擁有19公頃包括特級,一級,村莊級,及區域法定產區葡萄莊園的酒莊. 其葡萄酒品質忠實地反映出MichelMagnien 以自然動力法(Michel當初只是希望他種的葡萄可以直接吃) 悉心照料他的葡萄園的結果.現在釀酒及酒莊經營已完全交予兒子Frédéric Magnien, Michel則繼續管葡萄園. Frédéric Magnien為新一代釀酒師中的佼佼者. 接手後經常釀出高分佳作, 自己並成立酒商Maison Frédéric Magnien,購買葡萄釀製更多不同莊園的葡萄酒.



Domaine Michel Magnien,

Morey St. Denis Premier Cru, “Les Chaffots” 2012

米謝滿榮酒莊摩黑聖丹尼香佛一級莊園紅葡萄酒 2012

手工摘採，人工用盡心力處理每一個細節，100%除梗後發酵，無人工破皮過程，使用自然重力壓榨釀造，使用葡萄皮上純天然酵母，用17天的時間在發酵槽中以發酵前的低溫浸泡來細心呵護，桶釀陳年中，使用50%新桶陳釀等待，一切以天然人工釀造而成的堅持，呈現出純粹美好的滋味。

法定產區： Morey St. Denis Premier Cru, “Les Chaffots”

葡萄品種: 100 % 黑皮諾 Pinot Noir

地塊: 在 Clos-Saint-Denis 上方

土質: 白堊粘土

海拔: 300-320 公尺

Allen Meadows 品酒筆記:

完全不同的香味表現，綻放出濃郁的花香、以及優雅的紅色醬果香。感受到迷人的張力、細膩輕柔的礦物口感，表現出一種美味的張力與平衡，揮之不去的美好餘韻。一款低調的好酒。

Burghound: 90-92 分

