

**24ème Concours International des Vins Biologiques & en Conversion**

**Domaine Michel Magnien**

Appellation récompensée : Morey-Saint-Denis 1er Cru « Climats d’Or » 2017 certifié AB

Récompense : Médaille d’or

*Description de l’appellation*

Les « Climats » d’Or ont été soigneusement choisis pour leurs qualités à révéler l’essence même d’un Morey-Saint-Denis, généreux et équilibré. Frédéric Magnien a sélectionné des raisins provenant de quatre parcelles différentes afin de traduire au mieux le terroir de Morey-Saint-Denis.

L’élégance des « Cheseaux », la puissance du « Clos Baulet », l’intensité des « Charrières » et la subtilité des « Monts Luisants » s’unissent pour dévoiler l’excellence d’un Premier Cru de Morey-Saint-Denis.

*Profil géologique*

Reposant sur la veine de calcaire Bajocien qui traverse le village, ces parcelles de caractère se parent d’or grâce à leurs feuilles jaunes et lumineuses à la suite des vendanges.

*Vinification / Élevage*

Nos vignes sont conduites dans le strict respect des principes de l’agriculture biologique.

Vinification en cuve inox – 40 % de vendange entière.

Élevage : 29 % jarres de terre cuite -71 % fûts de chêne pendant 14 mois.

**24th International Organic and Conversion Wine Competition**

**Domaine Michel Magnien**

Awarded appellation: Morey-Saint-Denis 1er Cru « Climats d’Or » 2017 certifié AB

Award: Gold Medal

*Description of the appellation*

First mentioned as far back as 1120, fourteenth century Morey was a place of asylum for Cistercian monks who appeared to have possessed numerous vineyards and even a winery by 1306. The appellation extends from Chambolle-Musigny to Gevrey-Chambertin and covers around 148 hectares, 80% of which are planted with grapes for red wines.

The Climats d'Or reveal the deep and delicate essence of Morey-Saint-Denis.

Like a musician choosing his notes Frédéric Magnien selects grapes from four different plots to express the symphony of Morey-Saint-Denis, a village who deserves to be known.

The "Cheseaux" give their elegance, the "Clos Baulet" bring the delicacy, the intensity is stressed by the "Charrieres" and the minerality is transcended by the "Monts Luisants".

*Geological profile*

Lying on the vein of Bajoc limestone which crosses the village, these plots of remarkable character are decorated with bright golden color thanks to their bright yellow leaves after the harvest.

*Winemaking / Ageing*

40% whole hearvest

Winemaking in stainless steel tank

Ageing in 29 % jars & 71 % Oak barrels