



**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE  
BEAUNE ROUGE VV DEMI 2023 D.  
SÉBASTIEN MAGNIEN**

Pays : France  
Région : Bourgogne  
Sous région : Côte de Beaune  
Cépage(s) : Pinot Noir 100% (Vieilles Vignes)

**Note de dégustation :**

Robe rouge rubis, nez de fruits rouges, framboise, la bouche est légère, vive, au fruit frais et croquant

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes blanches : Volaille, caille, lapereau, ainsi que des terrines de viandes et charcuterie. Fromages à croûtes lavées

**Commentaires du sommelier :**

Sébastien Magnien a fondé son domaine en 2004 en partie sur les bases de l'exploitation fondée en 1900 par René Magnien, et en partie grâce à un legs du côté maternel (Domaine Parigot, à Meoisey). Travaillant avec précision et inspiration, il produit, entre autres, des Pommard et des Meursault racés, mais il se distingue aussi avec son Hautes-Côtes de Beaune. Car faire de très bons Hautes-Côtes est assez rare, alors que lui réussit à insuffler à son "Vieilles Vignes" une belle intensité gourmande.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

