



DOMAINE MAURICE ECARD

Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Aux Clous" 2019

Histoire

La particularité du Domaine Maurice Ecard est d'être le seul à posséder 4 AOP Premier Cru issus de climats différents. Certains d'entre eux font partie des plus renommés. Cette diversité au sein de la propriété illustre parfaitement la richesse des terroirs de Bourgogne. Elle nous permet d'offrir une palette de styles pour satisfaire tous les palais des amateurs de Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune. Le Climat « Aux Clous » se trouve à l'entrée du village de Savigny en venant de Beaune, sur les coteaux à droite.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Une couleur brillante pourpre.



Nez

Un nez marqué par les fruits rouges tels que la griotte et la framboise.



Palais

Un vin riche en bouche avec une belle puissance.

Recommandations

Idéal sur les viandes : pièces de bœuf, rôtis, volailles voire un foie gras poêlé. Fromages à saveurs douces du type Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Mont d'Or...

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com