

DOMAINE MAURICE ECARD

Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Narbantons" 2019

Geschichte

Die Besonderheit der Domaine Maurice Ecard besteht darin, als einziges Gut über vier AOP Premier Crus aus unterschiedlichen Climats (burgundische Lagen) zu verfügen. Einige davon gehören zu den renommiertesten Weinen ihrer Art. Diese Vielfalt innerhalb ein und desselben Weinguts verdeutlicht die Reichhaltigkeit der Terroirs des Burgund. Sie ermöglicht uns, eine Palette unterschiedlicher Stilarten anzubieten, die den Gaumen aller Burgunder-Liebhaber gerecht werden.

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. Das Klima "Les Narbantons", das nach Osten ausgerichtet ist, befindet sich zwischen "Les Jarrons" und "Les Peuillets".

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturkontrollierten Tanks. Kaltmazeration vor der Gärung. Lange Maischegärung mit einigem Umstoßen und Umpumpen. Lange Reifung im Eichenfass: 40% neu und 60% alt.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



Farbe

Granatrote Farbe.



Nase

Ein elegantes Bouquet von roten Beeren, gemischt mit blumigen Noten.



Mund

Am Gaumen bietet er ein schönes Gleichgewicht zwischen Rundheit und Volumen, unterstützt durch Noten von Kirschen.

Empfehlungen

Ideal zu Fleisch: Rindfleisch, Braten, Geflügel oder auch gebratene Gänseleber. Milde Käsesorten wie Chaurce, Brie de Meaux, Tomme, Mont d'Or ...

Trinktemperatur

15 - 16°C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com