

DOMAINE MAURICE ECARD

Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Narbantons" 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 Les Narbantons est orienté à l'Est et jouxte les climats "Les Jarrons" et "Les Peuillets".

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe grenat.



Nez

Un bouquet élégant de petits fruits rouges mêlés à des notes florales.



Palais

La bouche offre un bel équilibre entre rondeur et volume soutenue par des notes de griottes.

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