



# DOMAINE MAURICE ECARD

## Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillets" 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. „Les Peuillets“ ist eine Ostlage. Sie grenzt an die Appellation Beaune.

### Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau über 15 Monate in Eichenfässern.

### Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



#### Farbe

Tiefes Kirschrot.



#### Nase

Bouquet von frischen schwarzen und roten Beeren (schwarze Johannisbeere, Kirsche, Himbeere), mit einem Hauch von Vanille.



#### Mund

Am Gaumen vollmundig und großzügig, aromatisch und leicht würzig. Feine und zarte Gerbstoffe. Ein frischer und ausgewogener Gesamteindruck für einen rassigen und eleganten Savigny-Lès-Beaune.

### Empfehlungen

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

#### Trinktemperatur

14 - 16 °C

#### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)