



DOMAINE MAURICE ECARD

Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Serpentières"

2019

Geschichte

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. Die Lage „Les Serpentières“ befindet sich am Eingang des Dorfes Savigny, von Beaune kommend, an den Hängen auf der rechten Seite.

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

Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von roten Früchten (Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren).



Mund

Ein runder und großzügiger Wein mit geschmeidigen Gerbstoffen.

Empfehlungen

Ideal zu Fleisch: Rindfleisch, Braten, Geflügel oder auch gebratene Gänseleber. Milde Käsesorten wie Chaource, 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