



DOMAINE MAURICE ECARD

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

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 Serpentières » se trouve à l'entrée du village de Savigny en venant de Beaune, sur les coteaux à droite.

Vinification

Vendanges manuelles. 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. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe cerise profonde.



Nez

Le bouquet résulte d'un savoureux mélange de notes fruitées de fraise et de cassis et d'arômes boisés de fruits secs grillés et de café.



Palais

La bouche est généreuse, expressive et droite avec une belle tension finale apportée par l'acidité et les tanins.

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