



DOMAINE MAURICE ECARD

Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Aux Clous" 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. Die Lage „Aux Clous“ befindet sich am Eingang des Dorfes Savigny, von Beaune kommend, an den Hängen auf der rechten Seite.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



Farbe

Leuchtendes Purpurrot.



Nase

Die Nase ist geprägt von roten Früchten wie Sauerkirsche und Himbeere.



Mund

Ein vollmundiger Wein mit einer schönen Kraft.

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