Domaine Maldant-Pauvelot

Chorey-les-Beaune - blanc



Un domaine familial au coeur de la Bourgogne, de Corton à Santenay, créé en 1893. Si, depuis 6 générations, la tradition familiale préside au développement du Domaine, c'est bien sous la houlette d'une équipe engagée et mobilisée que l'histoire continue de se construire. Citation de Caton(dit l'ancien) :
« Si l'on me demande quel est le bien le plus précieux de la terre, je répondrais que c'est la vigne… et les mains qui lui donnent la vie ! »

TERROIR : AOC Chorey-les-Beaune 12% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% chardonnay.

VINIFICATION : Pressurage à l'abri de l'air, rapide et en douceur. Vinifié et élevé en fûts de chêne blanc avec 25% de bois neuf pendant 14 mois. Bâtonnages légers. Elevage long afin d'assurer la stabilité du vin et un bon potentiel de garde.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne poisson en sauce au beurre blanc, jambon Serrano.

GARDE : 3 à 10 ans

SPÉCIFICITÉS : Très belle robe jaune aux reflets dorés, brillants et clairs. Nez expressif sur des notes de fleurs blanches, beurre frais, noisettes, citronnelle. Délicatement boisé. Bouche très fruitée et parfaitement équilibrée avec une subtile acidité qui lui confère une belle longueur.