Domaine Maldant-Pauvelot

Savigny-les-Beaune - rouge



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 Savigny-les-Beaune 12% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% pinot noir.

VINIFICATION : Elevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisé et 25% de fûts neufs environ.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15 et 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne lapin rôti ou en sauce, queue de lotte au vin rouge.

GARDE : 3 à 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge foncé profond, presque sanguin, où l'on voit la maturité du fruit noir. Au nez, fruits noirs, bigarreaux et mûres sauvages, mêlés aux épices (cannelle et poivre noir). Bouche puissante et poivrée, les tanins sont souples, mûrs et harmonieux. Ample et ronde sur une finale acidulée qui apporte finesse et légèreté.