

# — D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT



## CORTON-RENADES Grand Cru *Les Renardes*

**Appellation :** Corton-Renardes Grand Cru  
**Surface :** 0,33 ha  
**Cépage :** 100 % Pinot Noir

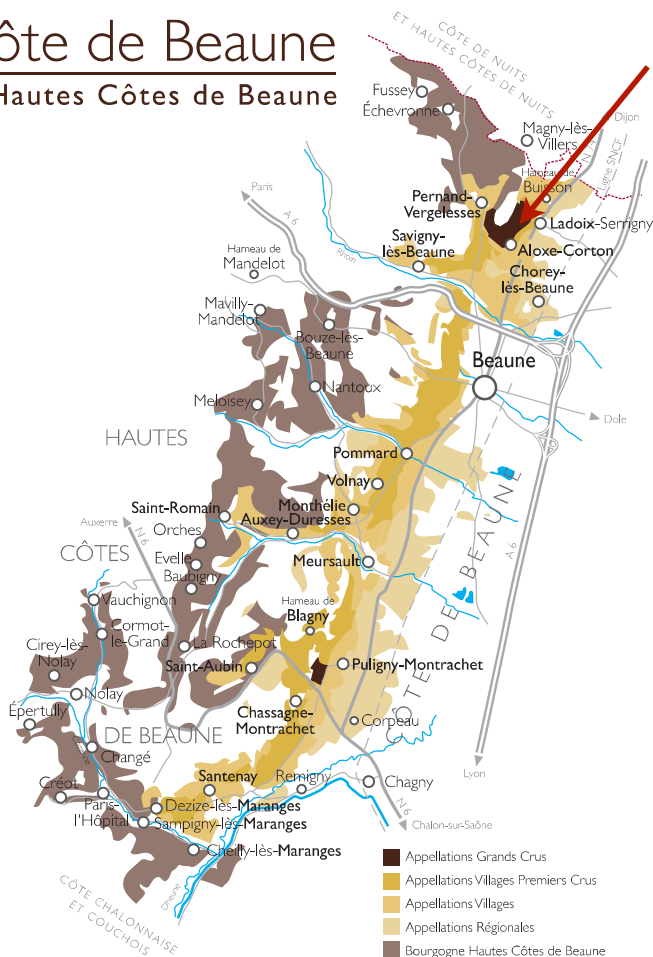
**Vignoble :** Sur la montagne de Corton, le vignoble a été planté en 1958 et est situé à 300 m d'altitude sur un sol rougeâtre et caillouteux, offrant au Pinot Noir son plein épanouissement.

**Vinification et élevage :** Macération à froid sous protection de gaz carbonique, afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeages et remontages durant la cuvaison de 35 à 40 jours. Pressurage tendre et délicat. Elevage 100 % en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



## Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune

Carte originale - Grand Pavois. Source BIVB



## En Dégustation

**Robe :** Velours rouge sombre.  
**Nez :** Ample et généreux, bouquets aux accents fruités et épicés.  
**Bouche :** Vin puissant et corsé, structuré, ferme et franc.

**Domaine MALDANT-PAUVELOT**  
24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • 03 80 24 14 15  
[domaine.maldant@wanadoo.fr](mailto:domaine.maldant@wanadoo.fr)