

— 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

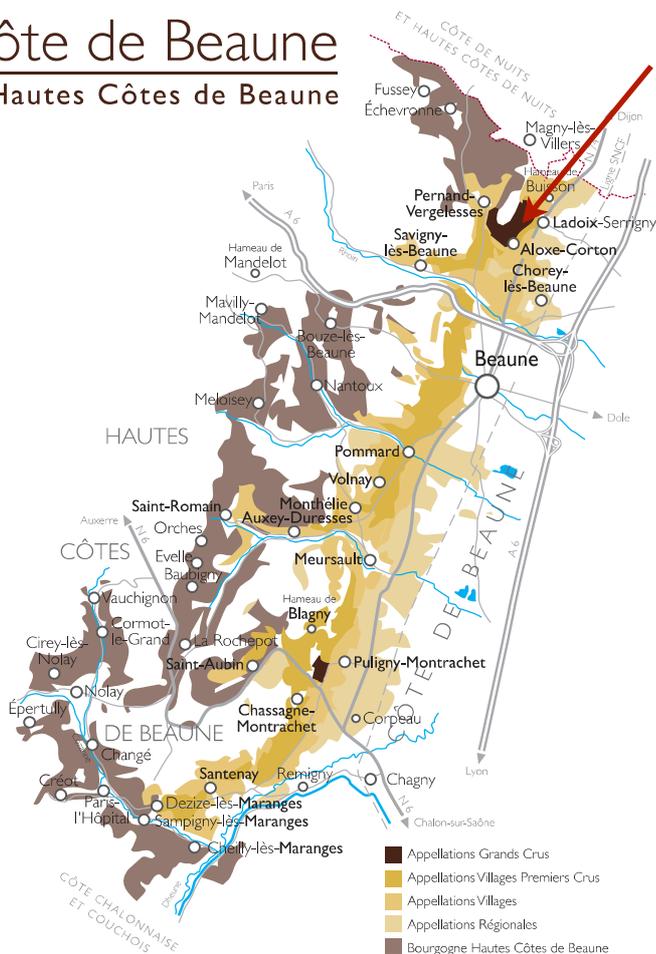
Vignoble : Sur la montagne de Corton, le vignoble a été planté en 1958 et est situé à 300 m d'altitude sur un sol rougeâtre et caillouteux, offrant au Pinot Noir son plein épanouissement.

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