

— D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT



BEAUNE 1er CRU *Les Aigrots*

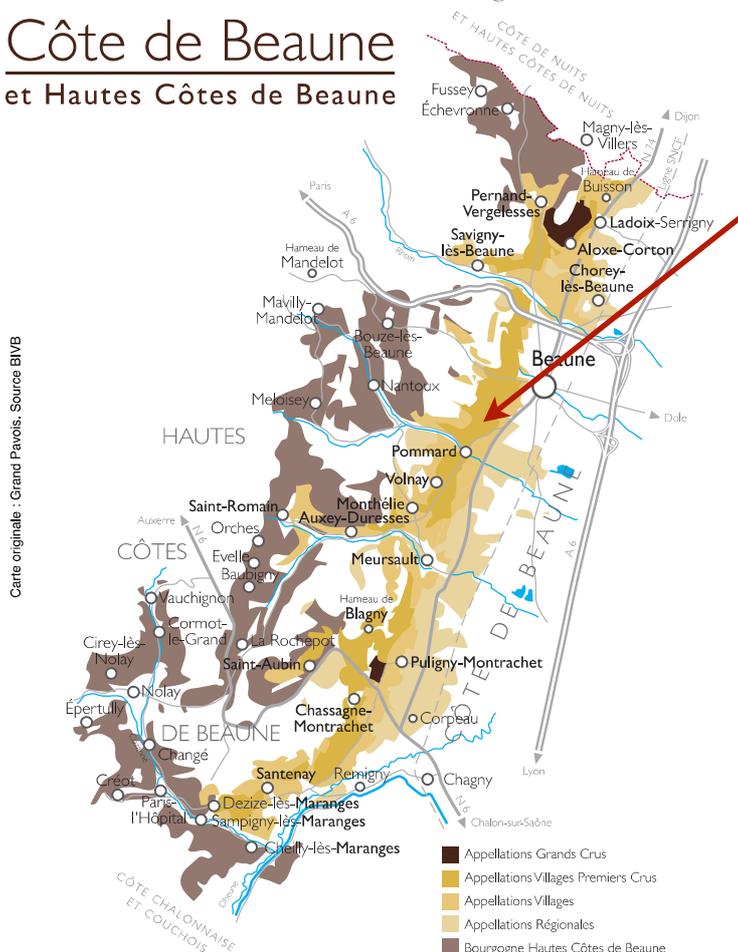
Appellation : Beaune 1er Cru
Lieu dit : Les Aigrots
Surface : 0,18 ha
Cépage : 100 % Pinot Noir

Vignoble : *Situé à coté de Pommard et ses sols bruns calciques, cette vigne a été plantée en 1926 en milieu de coteau sur des sols de marnes blanches et cailloutis ferrugineux. Ici, l'exposition est excellente et assure une maturité parfaite avant les vendanges.*

Vinification et élevage : *Vendange entière simplement foulée. Macération à froid sous protection de gaz carbonique, afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeage et remontage durant la cuvaison de 30 à 35 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 Pavais. Source BVB

En Dégustation

Robe : *Belle robe rouge rubis.*

Nez : *Ample et généreux, joli nez floral (pivoine).*

Bouche : *Franche et délicate, superbe structure, belle longueur, épices.*

Domaine MALDANT-PAUVELOT

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • 03 80 24 14 15

domaine.maldant@wanadoo.fr