

— D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT



Savigny-les-Beaune 1er Cru *Aux Gravains*

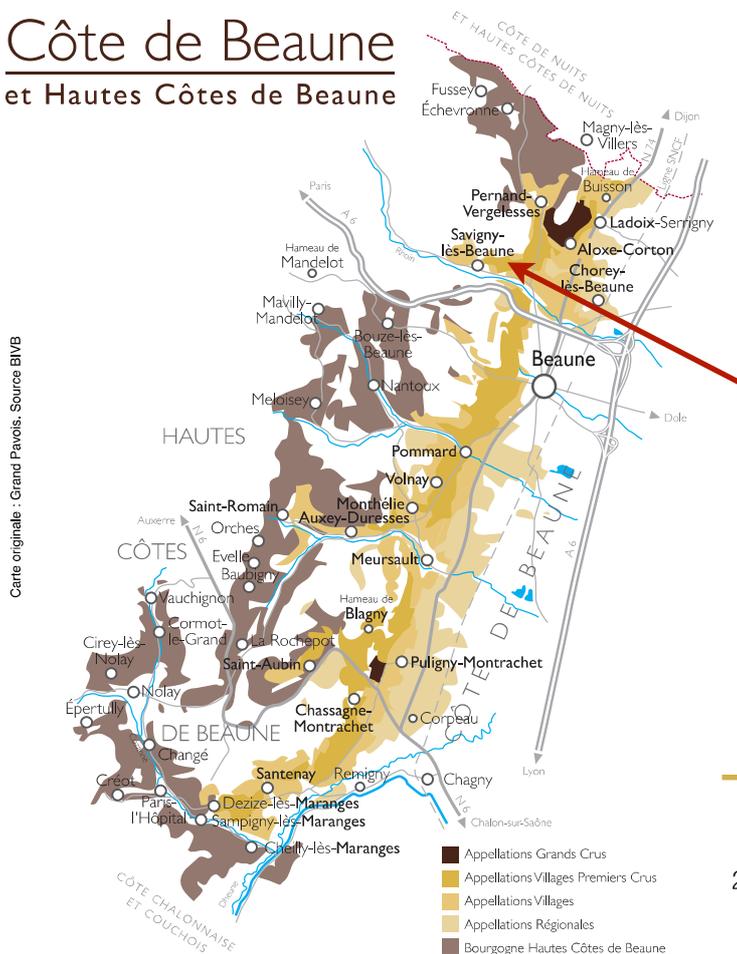
Appellation : Savigny-les-Beaune 1er Cru
Lieu-dit : Aux Gravains
Surface : 0,88 ha
Cépage : Pinot Noir

Vignoble : *Plantée en 1944, parcelle sur sol argilo calcaire de couleurs ocre et brun de granulométrie moyenne à forte.*

Vinification et élevage : *Macération à froid durant 12 jours sous protection de gaz carbonique afin de préserver les précurseurs d'arômes et la couleur de l'oxydation. Fermentation en cuve à température dirigée. Cuvaison de 18 jours, pigeage et remontage, pressurage pneumatique tendre et délicat. Elevage 100 % en fûts de chêne issu de forêts françaises 1/3 de neuf et 2/3 de 1 à 2 vins. Filtration tangentielle à l'embouteillage.*



Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



En Dégustation

- Robe :** *Rouge foncé profond, presque sanguin, où l'on voit la maturité du fruit noir.*
- Nez :** *Fruits noirs, bigarreaux et mûres sauvages, mêlés aux épices, la cannelle et le poivre noir. Légèrement fumé, torréfié.*
- Bouche :** *Puissante et poivrée, les tannins sont souples, murs et harmonieux. Ample et ronde sur une finale acidulée qui apporte finesse et légèreté.*

Domaine MALDANT-PAUVELOT

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • 03 80 24 14 15
domaine.maldant@wanadoo.fr