DOMAINE
MALDANT PAUVELOT

BOURGOGNE *Grands Terroirs*

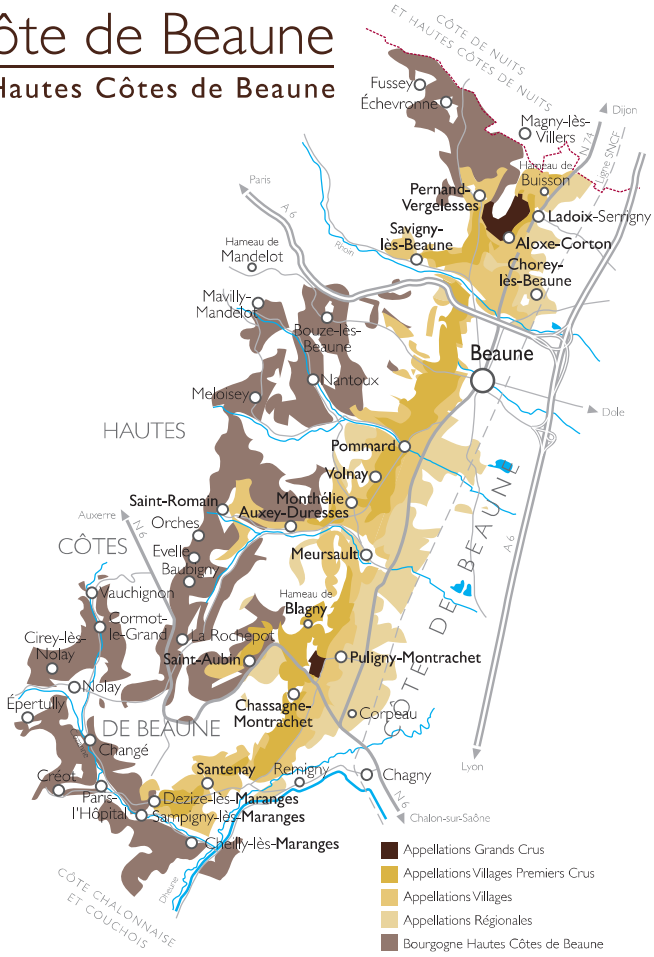
Appellation : Bourgogne

Cépage : 100 % Pinot Noir

Vignoble : *Issu de nos meilleures parcelles sur la commune de Chorey-Les-Beaune.*
Sols argilo-calcaires à faible granulosité.

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 25 à 30 jours. Pressurage tendre et délicat. Elevage 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 : *Pourpre brillant.*

Nez : *Petits fruits rouges et noirs, poivre.*

Bouche : *Dos souple et rond, du volume et de la chair.*

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