



Corton Grand Cru 2008

Domaine du Pavillon

Artikel Nr.	04325
Land	Frankreich
Herkunft	Aloxe-Corton, auf Hängen. Einer der sonnigsten einzelnen Weinberge des Corton Hügels, Côte de Beaune, Burgund
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	Grand Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17°C
Ausbau	Vinifikation für 20 bis 28 Tagen in Eichenholzfässern. Ausbau in französischen Barriquefässern für 14 bis 18 Monate, wobei der Anteil von neuem Barrique bei 40 - 50% liegt.
Boden	Brauner Kalkstein Boden über sehr lehmigen Geröll
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Corton Grand Cru Clos des Maréchaudes verfügt über ausgewogene Noten von Vanille und Toast in der Nase, mit Nuancen von Himbeeren. Startet sehr rund, reich und mächtig, eine harmonische Kombination von Reichtum und der Finesse des Terroirs. Die Tannine sind dicht, reif und rund. Sehr schönes Volumen und Länge am Gaumen.
Empfehlung	Rotem Fleisch und Wild, Käse
Über den Winzer	Alle Trauben der Domaine werden in der historischen alten Kellerei vinifiziert, die mitten in einem 4 ha großen, von einer Mauer umschlossenen Weingarten liegt. Schonende Produktionsmethoden durch Nutzung der Schwerkraft, Erhaltung des ökologischen Systems und begrenzte Hektarerträge sind die Garanten für die gleichbleibend hohe Qualität der Weine der Domaine.