



Corton Grand Cru "Clos des Maréchaudes" 2014

Domaine du Pavillon

Artikel Nr.	04326
Land	Frankreich
Herkunft	Côte de Beaune, Südosthang
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Grand Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	17 °C
Boden	Kalkgeröllböden mit hohem Tonanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schönes, tiefes Rubinrot, Vanille und Toast in der Nase mit Anklängen von Himbeeren. Entwickelt sich rund und mächtig, eine Hommage an das Terroir.
Empfehlung	Entfaltet sich zusammen mit Fleisch- und Wildgerichten, perfekt zu nussigen und cremigen Käsesorten.
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.