



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Marconnets 2018

Rubinrot im Glas bietet uns dieser Savigny 1er Cru Les Marconnets Noten von Holz und Lakritze. Am Gaumen präsentiert er sich rund und geschmeidig mit geschmolzenen und eleganten Tanninen und der Aromatik roter Früchte.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Beaune |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 15° - 17° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 338168 |
| Passt zu | Kalbfleisch, Geflügel, Wild, Käse |



Vinifikation

Die Gärung erfolgt traditionell in offenen Bottichen (100% malolaktisch). Danach reift der Wein während 8 bis 10 Monaten in Eichenfässern.

Terroir

Die Böden sind von Ton und Kalk geprägt.

Geschichte

Die nach Südosten ausgerichtete Lage 'Les Marconnets' verdankt ihren Namen einer alten, wichtigen Quelle, die in Beaune entsprang und ihren Weg auf der Seite von Savigny-lès-Beaune fortsetzte. Diese Quelle war einst die Fontaine Commune de Beaune, wobei 'Marconnet' vom altfranzösischen Wort 'marais' (Sumpfgebiet) abgeleitet ist.

