

Domaine Pavelot (Savigny-Lès-Beaune - Bourgogne)

I dag er det Hugues Pavelot der varetager drift og vinproduktion, og Domainet er anerkendt som en af de bedste producenter i Savigny-Lès-Beaune.

Han har overtaget dette Domaine efter sin far Jean-Marc. De ejer i dag 13 hektar vinmarker primært i Savigny-Lès-Beaune, hvoraf intet mindre end ca. 7,8 hektar er 1. cru. Deraf også 0,09 hektar hvid Corton Grand Cru. De ligger i byen Savigny-Lès-Beaune, hvor også al produktion og lagring foregår.

Deres vinmarker består hovedsageligt af gamle vinstokke, i nogle områder af deres marker med en alder på op imod 80 år!

Vinifikationen optimeres i forhold til det enkelte terroir. Det er vigtigt for Hugues, at det enkelte terroir får mulighed for at udtrykke sig med de rigtige karakteristika terroir for terroir.

Ved siden af deres egne vine, er de begyndt at lave lidt vin fra druer de køber af andre vinbønder (negociant forretning). 1. cru vinen fra Chorey-Lès-Beaune jeg tilbyder fra den bedste mark i den appellation "Les Beaumonts" er en sådan vin.

Domaine Pavelot - Savigny-Lès-Beaune Village Rouge 2017

Vinen laves udelukkende på druer fra Savigny-Lès-Beaune, der kommer fra planter med en gennemsnitlig alder på 40 år. Det fornemmes i vinen, der har dybde og karakter.

En vidunderlig duft med masser af rene røde frugter. Den har flot dybde, men stadig en lethed, der gør den nem at drikke. Server den gerne lidt afkølet, og husk også at give den masser af luft. Fremragende til klassiske Burgundiske retter.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb rubin farve i glasset. Står helt krystalklart.

Duften

En dejlig frisk og ret intens duft. Masser af røde frugter - den lidt mørkere af slagsen. Brombær, kirsebær og solbær. Dertil et strejf af mentol, trærod, hyben og røde florale toner. En spændende og mangfoldig duft.

Smagen

Vinene er behagelig med dejlig ret blød tekstur. Man fornemmer årgangens elegance og det klassiske rustikke udtryk fra Savigny-Lès-Beaune er aftagende. Men masser af stof, der gerne vil sættes sammen med diverse kødretter. Frugten er ren med velintegrerede tanniner og en present men alligevel diskret syre - flot balance.

Dekanter gerne 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

Det pænt høje intensitetsniveau fortsætter i eftersmagen. Først frisk ung og stram frugt. Dertil god syre der ligger i 10-20 sekunder. Og til sidst dejlig velsmagende og let sødlig frugt.