

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 for 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 (négociant 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 2014

Vinen laves udelukkende på druer fra Savigny-Lès-Beaune fordelt over ca. 5 hektar, der giver en stor årlig produktion af denne vin.

Den kommer fra planter med en gennemsnitlig alder på 40 år. Det fornemmes i vinen, der har dybde og karakter.

Den lagrer 12 måneder i egetræsfade (225 liter) - ingen nye fade.

En forrygende madvin med masser af frugt og kompleksitet!

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

88-90p af Robert Parker (The Wine Advocate) - December 2015



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk klar rubinrød farve i glasset. Lige med en snert af brunlig kant.

Duften

En dejlig elegant og inviterende duft. Lette røde kirsebær med masser af florale toner. Mange spændende nuancer med et strejf af bark, lakrids, en let parfumeret tone, tørret appelsinskræl og hyben. Spændende og velduftende.

Smagen

Det er en meget elegant vin. Behagelig og blød tekstur. Let og velsmagende. Men den mangler hverken saft eller kraft. Fin koncentration og en fortsat frisk og ungdommelig frugt. Behagelig finkornet tannin og en blændende syreprofil. Harmonisk.

Bliver klart bedre med lidt luft, så dekanter meget gerne et par timer inden servering. Fremragende match til vildt af enhver slags.

Eftersmagen

De fine tanniner sidder diskret i gummerne, men hurtigt er det den fine og rene røde frugt, der dominerer eftersmagen. Den bliver hængende meget længe.