



MAISON
PAUL MANEVEY

Maison PAUL MANEVEY

Savigny-Lès-Beaune 1^{er} Cru *Les Hauts Marconnets*

Classification :
AOP

Millésime :
2023

Cépage :
Pinot noir

Teneur en Alcool :
13,5 % VOL

Vignoble : Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et du développement de la biodiversité. Les parcelles sont sur des sols de calcaires.

Vinification : Les raisins sont égrappés dès leur arrivée à la cave. La fermentation a lieu dans des unités en inox à température contrôlée. La macération dure deux à quatre semaines, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondu des tanins. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont conçus en fonction des caractéristiques du millésime, afin d'assurer toute la noblesse au vin. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois en fûts de chêne.

Dégustation :

Robe : une belle couleur pourpre avec des reflets grenats.

Arômes : notes de fruits rouges et noirs, type cassis et framboise.

Structure : la bouche est ronde équilibré et puissante.

Accords mets et vins : Ce Savigny-lès-Beaune, est le compagnon idéal pour une volaille rôtie croustillante, du bœuf grillé ou du Mont d'Or. Ses arômes de fruits noirs et ses tanins équilibrés subliment la texture croustillante de la volaille, et créent un contraste délicieux avec la douceur crémeuse du Mont d'Or.

