



## 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.

