

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Narbantons, Rouge

AOC Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Narbantons, Bourgogne, France

À LA VIGNE

Production en lutte raisonnée, respect de l'environnement labour total.

VINIFICATION

Égrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pigeages fréquents, fermentation malo-lactique. Macération pré fermentaire à froid.

ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne français, assemblage, filtration légère. Bouchon traditionnel en liège.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Robe cerise profonde, pourpre à reflets grenat, puis un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les fleurs (violette). Le corps est discrètement tannique, étoffé. Il préserve son fruit. Rondeur et volume, l'équilibre et la puissance en de justes proportions évoquent souvent les griottes avec une belle élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Son volume et sa puissance tout en rondeur accompagneront de plaisantes et goûteuses pièces de bœuf, voire un foie gras poêlé. Sur une volaille rôtie bien croustillante, sa personnalité charnue pourra jouer avec les fibres un peu sèches d'une volaille, ainsi qu'avec celles, plus aromatiques, d'une volaille laquée ou caramélisée. Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce du type chaource, brie de Meaux, tomme, reblochon, cantal, mont d'or, époisse.