



Savigny-les-Beaune Rouge

Les Peuillets 1er Cru
Domaine des Croix

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Beaune AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein schmeckt sehr gut zu Kalbsmilken, zu zarten Geflügelgerichten, zu Kalbsgeschnitzeltem und zu Boeuf Bourguignon. Ebenso harmoniert er wunderbar zu einem sämigen Risotto sowie zu reifen Weich- und Halbhartkäsen.

Eine Domaine im Herzen des Burgunds

David Croix hat sich mit der Domaine des Croix einen Kindheitstraum verwirklicht. Schon mit jungen 16 Jahren spürte er seine Leidenschaft für den Wein. Er absolvierte diverse Studiengänge im Burgund, bis er 2001 den Master in Oenologie in Dijon abschloss. Sein Wissen verfeinerte er bei Benjamin Leroux von der Domaine du Comte Armand in Pommard. Fast 15 Jahre lang war er (bis 2016) als Verwalter des Hauses Camille Giroud tätig. Parallel dazu gründete David 2005 die Domaine des Croix, die sich im Herzen des Burgunds befindet. Heute bewirtschaftet er 7,75 Hektaren Rebland, welches auf verschiedene Parzellen in Beaune, Aloxe-Corton und Savigny Les Beaune verteilt ist und von wunderbaren, gegen Süden ausgerichteten Lagen profitiert. Besonders bemerkenswert sind die Grands Crus auf dem Hügel von Corton. Die Erträge werden klein gehalten und die Lese erfolgt komplett von Hand. Seit 2008 wird der Betrieb biologisch bewirtschaftet.

