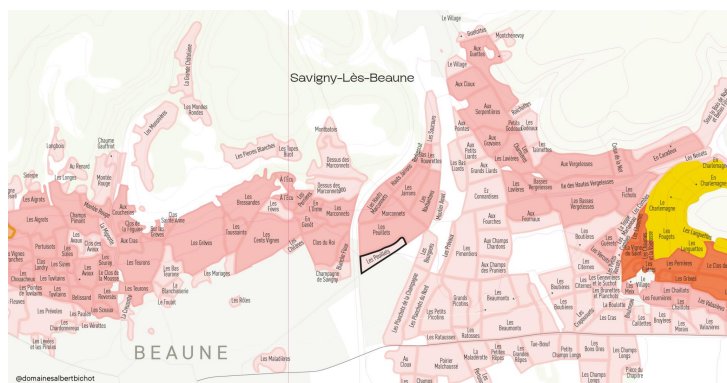




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires à dominante sableuse



PRÉSENTATION

Savigny-Lès-Beaune est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au nord de Beaune. Aujourd'hui l'appellation se partage entre la culture du Chardonnay et celle, majoritaire, du Pinot Noir (85%) et possède 22 Premiers Crus dont le Climat réputé des "Peuillets".

La parcelle est limitrophe de l'appellation Beaune, orientée à l'est, à une altitude moyenne de 250 mètres sur un coteau faiblement pentu.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 3 à 4 semaines.

Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet offre des arômes gourmands de fruits rouges et noirs (cerise, cassis, framboise...) et d'épices. En bouche, ce vin est doté d'une belle chair soutenue par des tannins fins. Sa finale marquée par des notes plus animales et un boisé bien fondu est persistante.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

Recette idéale : filet mignon de porc, sauce crémée à la moutarde

CITATIONS

