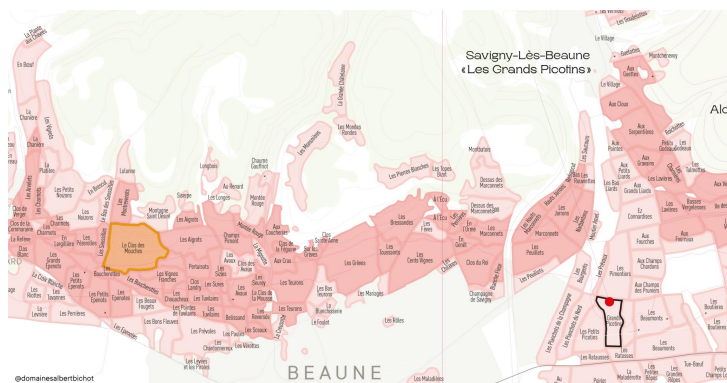


SAVIGNY-LES-BEAUNE "LES GRANDS PICOTINS" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo limoneux avec cailloutis

Superficie du vignoble : 0,57 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



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 majoritaire du Pinot Noir (85%) et celle du Chardonnay.

Le terroir du Climat des "Grands Picotins" est fortement influencé par son emplacement. Situé à l'embouchure des combes de Savigny et de Pernand-Vergelesses, le sol est particulièrement bien drainé grâce à une présence importante de galets roulés.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

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

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

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

DÉGUSTATION

Bouquet fin aux parfums de fruits rouges et noirs (cerise, mûre...) rehaussés de notes d'épices douces. Bouche très équilibrée, charnue, ronde et finement structurée. Longue finale fruitée et gourmande.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Decanter : 93/100 (2022)

Wine Spectator : 92/100 (2022)

Wine Spectator : 90/100 (2020)

