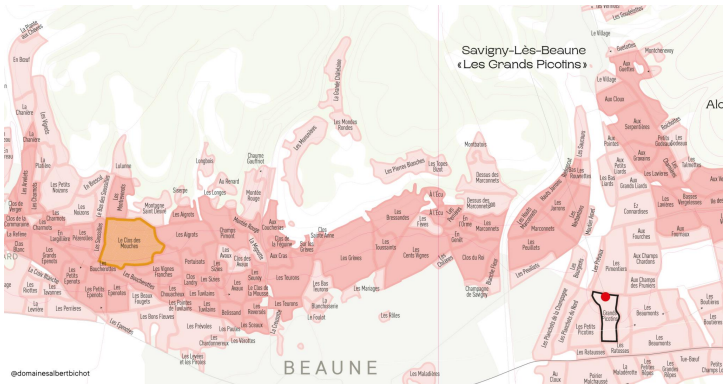
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

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-Les-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)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.