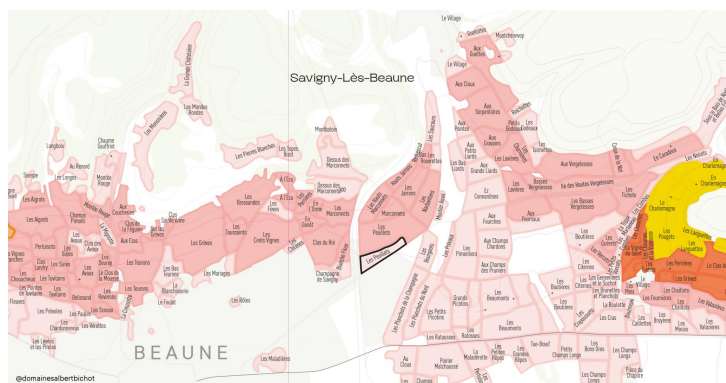




SITUAZIONE

Borgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei a dominante sabbiosa.

PRESENTAZIONE

Savigny-Les-Beaune è un vecchio villaggio viticolo tipicamente borgognone, a pochi passi a nord di Beaune. Oggi l'appellazione è divisa tra la coltivazione del Chardonnay e quella, predominante, del Pinot Noir (85%) e conta 22 Premiers Crus tra cui il rinomato Climat dei "Peuillets". La vigna confina con l'appellazione Beaune, è orientata verso est, a un'altitudine media di 250 metri su un pendio leggermente inclinato.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in tini di legno termoregolati per 3-4 settimane. Invecchiamento in botti di rovere (20-30% di botti nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il bouquet offre aromi golosi di frutti rossi e neri (ciliegia, ribes nero, lampone...) e spezie. In bocca, questo vino ha una bella struttura sostenuta da tannini fini. Il suo finale, con note più animali e un legno ben fuso, è persistente.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

Conservazione: 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e bianche arrosto o in salsa

Formaggi di media intensità

Ricetta ideale: filetto di maiale, salsa cremosa alla senape

RICONOSCIMENTI

Wine Spectator: 91/100 (2020)

Wine Spectator: 90/100 (2019)

Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

