

SAVIGNY LES BEAUNE

LE VIN

LE VIGNOBLE

AOC : Savigny les
Beaune

Surface : 1,82 hectares

Cépage : Pinot noir
100%

Age de la vigne : 40 ans

Densité : 10000 cep/ha

Taille : Guyot simple

Climat : Des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ils favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

Terroir : L'assise des sols est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur. Il s'agit de sols bruns mêlés de cailloux et de graviers de calcaires durs.

Conduite de la vigne : Traditionnelle avec labours, vendanges en vert, laisser 6 à 7 grappes par cep.

Vinification : Après une vendange manuelle, on fait le triage et la sélection des meilleures grappes. Les grappes qui manquent de maturité ou qui sont abîmées (botrytis) sont systématiquement séparées et détruites. Ainsi, seules les meilleures grappes sont mises en cuve pour la vinification. Celle-ci d'une durée de 12 à 15 jours à température contrôlée avec 1 à 2 pigeage par jour. Quand la vinification est terminée, le vin est mis en cuve à reposer quelques jours.

Elevage : en pièces de 228 litres dont 25 % de fûts neufs durant 18 mois. Mise en bouteilles après une légère filtration pour laisser au vin tout son caractère, son parfum, sa matière et sa longueur en bouche.



Production annuelle moyenne : 11000 bouteilles

Personnalité : Paré d'une nuance de pivoine, il exhale des senteurs délicates de fruits rouges: groseille, cerise. La bouche possède une attaque enlevée et un beau soyeux s'ouvrant à l'aération sur la griotte.

Capacité de vieillissement : il peut se garder de 4 à 15 ans.

Accompagnement : il se marie bien avec une pintade ou un canard.