



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires graveleux



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 Pinot noir (85%) et celle du Chardonnay (15%). Les reliefs, parfois assez marqués de part et d'autre de la petite rivière le "Rhoïn", contribuent à la typicité mais aussi à la diversité de ce cru.

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. Doté d'un joli volume en attaque, ce vin très équilibré, souple, rond et finement structuré s'étire sur une finale subtilement fruitée.

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

Jancis Robinson : 15.5/20 (2023)

James Suckling : 92/100 (2020)

Wine Enthusiast : 91/100 (2019)

