

SITUATION

Côte de Beaune

NIVEAU

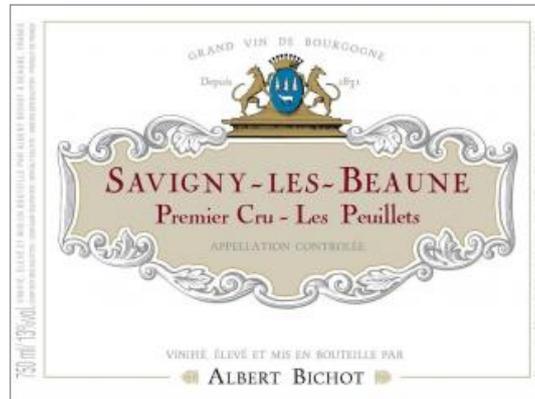
AOC Premier Cru

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

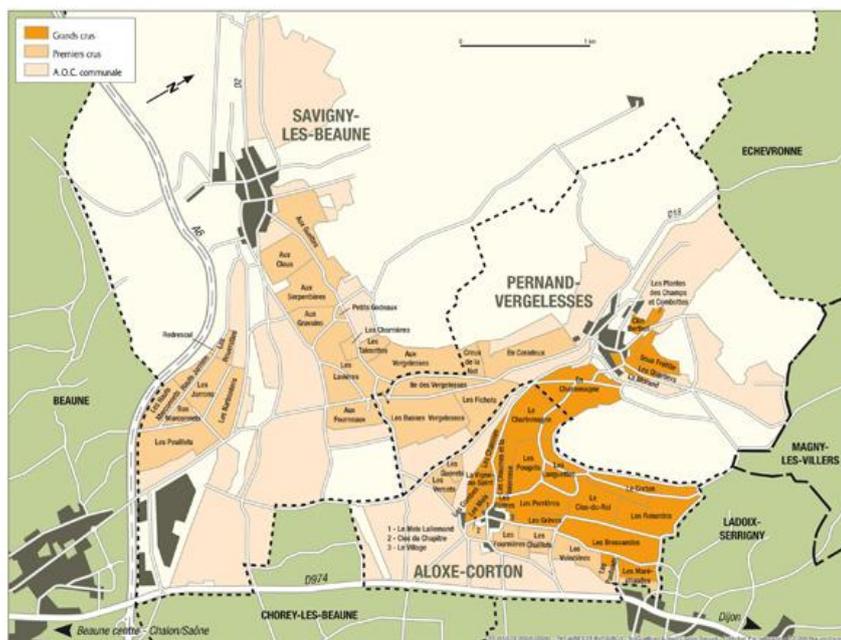
Pinot Noir



VIGNOBLE & TERROIR

Savigny est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au Nord de Beaune, Aujourd'hui l'appellation Savigny-les-Beaune se partage entre la culture du Chardonnay et celle, majoritaire, du Pinot Noir, regroupant 22 climats classés en premier cru dont le fameux climat « Les Peuillets ».

Située sur un sol argilo calcaire avec sous-sols calcaires durs du Callovien appelés « dalle nacrée », la parcelle du Premier Cru « Les Peuillets » est limitrophe de l'appellation Beaune, à une altitude moyenne de 250 mètres. Plantée sur des coteaux à faibles pentes, la parcelle orientée Sud, Sud-est présente un ensoleillement idéal propice à une bonne maturation du fruit.



## SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

### Travail de la vigne

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

### Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes.

La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

Notre mode de vinification vise avant tout à préserver l'équilibre, l'harmonie et l'expression de ces grands terroirs.

### Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin.

Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans nos caves en fûts de chêne (35 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

## PLAISIR & PARTAGE

### Notes de dégustation

A l'œil ce Savigny les Beaune « les Peuillets » est séduisant, jouant sur une palette de rouge foncé ponctuée de reflets grenats. Au nez, les arômes fruités et gourmands de fruits rouges et noirs évoluent vers quelques notes épicées. Une belle matière en bouche laisse la place à une finale complexe sur des notes plus animales et un boisé bien fondu.

### Accords Mets/Vin

Un vin Idéal avec les viandes grillées (entrecôte marchand de vin, canard aux aïelles) ou un joli plateau de fromages d'abbayes, Cîteaux de Bourgogne en tête.

### Service & Garde

Servir entre 16°C et 18°C. A boire jeune sur le fruit ou à garder une dizaine d'années pour le laisser évoluer sur un registre plus animal et épicé.