

SITUATION

Côte de Beaune

NIVEAU

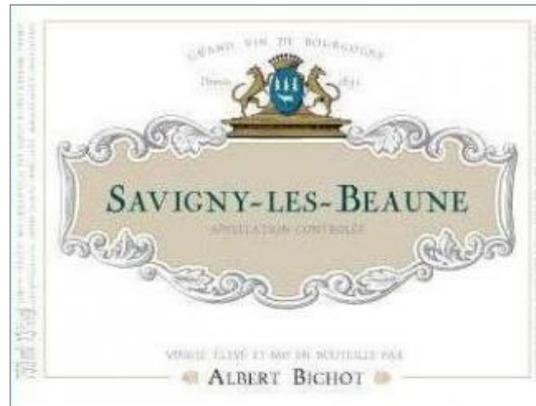
AOC Village

COULEUR

Blanc

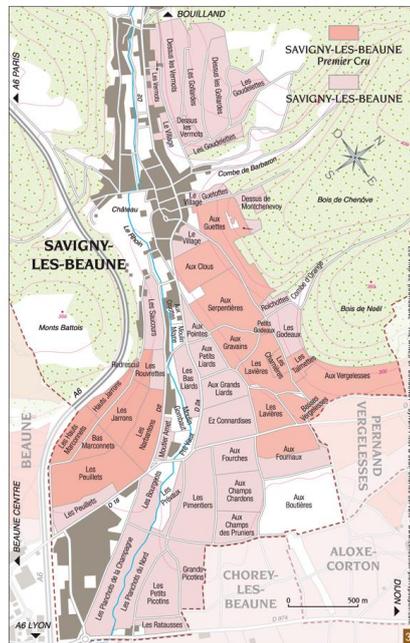
CÉPAGE

Chardonnay



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. Les vignes de nos parcelles s'épanouissent sur des sols exposés est sud-est, de nature graveleuse et calcaire.



**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

Issus d'achats en raisins ou en mouts (raisins pressés chez notre partenaire vigneron), nous vinifions ce grand vin en futs de chêne, dont 15 % de futs neufs. Les origines variées des futs (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. Réalisée à température de cave par des levures indigènes, la fermentation alcoolique dure de 6 semaines à 2 mois.

Elevage

Dans nos caves centenaires, nous élevons ce vin de façon traditionnelle durant 14 à 16 mois en futs de chêne. Au cours de cette période, il gagne en structure et complexité, grâce à la remise en suspension des lies (bâtonnage), la fermentation malolactique et les apports du fut (échanges olfactifs et oxydoréduction).

PLAISIR & PARTAGE**Notes de dégustation**

D'une jolie robe or aux reflets émeraude, notre Savigny les Beaune Blanc se distingue au nez par des arômes de fleurs blanches aux subtiles notes d'agrumes. Rond et puissant en bouche, c'est un vin vif et harmonieux.

Accords Mets/Vin

Ce Savigny Les Beaune accompagne notamment les poissons et les viandes blanches à la crème. Il s'accordera parfaitement avec une poularde à la crème, des coquilles Saint-Jacques, ou une barbue en papillote.

Service & Garde

Servir entre 12 et 14°C

Garde : 3 à 5 ans