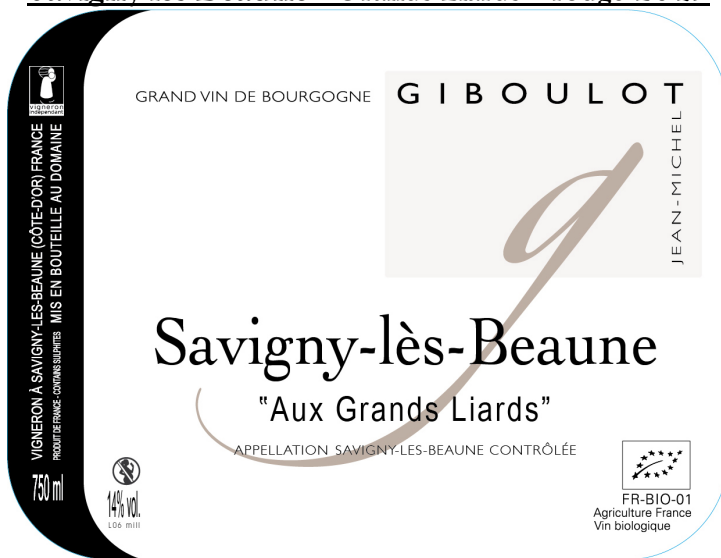


Savigny-lès-Beaune « Grands Liards » rouge 2019



Cépage :	Pinot Noir Fin
Age moyen des parcelles :	20 ans
Surface :	0.4519 ha
Production :	2025 bt - Rdt : 35 hl/ha
Sol :	Brun calcaire rougeâtre, pauvre en cailloutis, assez argileux.
Vinification :	Eraflage, tri, macération à froid (12 à 14°C) de quelques jours et fermentation d'environ une semaine. Durée de cuvaison 16 jours avec pigeages et remontages.
Elevage :	11 mois en fûts de chêne, dont 1/3 neufs.
Dégustation :	Nez complexe de bâton de réglisse, poudre de cacao et fruit noir. La bouche est souple en attaque, dense et profonde en milieu, avec une finale dotée de tanins structurant mais délicats.

Le Domaine :

Exploitation familiale de 12 ha située sur la commune de Savigny-lès-Beaune ; nous conduisons nos vignes dans le respect des sols et de la plante.

Nous recherchons à exprimer nos terroirs où chaque millésime sera typique.

Dans le même esprit, la vinification est traditionnelle, conduite des fermentations dans des locaux adaptés, pour que les vins acquièrent la finesse et l'élégance de leur cépage, implanté sur nos coteaux.