

Savigny-lès-Beaune rouge 2018



Cépage :	Pino Noir
Age moyen des parcelles :	40 ans : 3.5 ha
Production :	7400 bt - Rdt : 50 hl/ha
Sol :	Cuvée d'assemblage de diverses parcelles dont certaines au sol profond et argileux, alors que d'autres sont sur des coteaux à la terre légère.
Vinification :	Eraflage total, macération à froid de quelques jours et fermentation d'environ une semaine. Durée totale de cuvaison 12 à 15 jours avec pigeages et remontages.
Elevage :	10 mois en fûts de chêne.
Dégustation :	Belle robe intense et brillante. Nez sur les fruits rouges bien mûrs ; fraises bois. La bouche est pleine enrobée et charnue.

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.