

Savigny 1er Cru **« Les Lavières »**

REGION : Bourgogne

APPELLATION : Savigny-lès-Beaune 1er Cru

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Savigny.

TERROIR : Argilo-calcaire, lieu-dit « Les Lavières ».

CEPAGE : Pinot Noir

AGE DES VIGNES : 40 ans

Vendange manuelle

Foulage et éraflage systématique de la vendange.

Macération à froid pendant 4 à 5 jours puis fermentation alcoolique maintenue à 30°C pendant 15 jours, entonnage par gravité et élevage en fûts de chêne d'origine française pendant 15 mois. Proportion de 20% de fûts neufs.

Nez délicat de petits fruits rouges et de violette. Le terroir des Lavières donne un vin aérien dans un premier temps, fin, prenant plus de densité et de volume en bouche. La finale en fraîcheur affiche un côté féminin, avec beaucoup de longueur, sur des tannins fins.

A déguster sur des viandes rouges fines ou des petits gibiers à plumes.

Ce vin ne devra pas être dégusté avant 3 ans, et saura attendre 8 ou 10 ans.

Température de consommation : 17-18°C.