

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU LES LAVIERES

Notre parcelle Les Lavières est située à flanc de coteau, et a été plantée en 1951.

Le Savigny LES LAVIERES a une robe grenat, le nez élégant de groseilles et de violettes, la bouche pleine et ronde avec des tanins qui flattent le palais.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 15 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°

VINIFICATION

Nous accordons un soin particulier à notre parcelle de vigne Les Lavières qui demande beaucoup de temps avant de s'exprimer en vinifications. Les raisins sont récoltés manuellement avec un tri à la parcelle puis en cuverie afin de garder selon les années quelques grappes entières.

La cuvaison durera environ 15 jours, temps nécessaire à l'expression de ce vin à la fois fin et complexe.

ÉLEVAGE

Ensuite viendra le pressurage et l'entonnage de ces vins en fûts de chêne. L'élevage sera de 12 à 18 mois en fonction des années.

ACCORDS METS & VINS

Fromages, Viandes rouges

