

SAVIGNY-LES-BEAUNE

Notre Savigny les Beaune Blanc est un assemblage de deux parcelles de Chardonnay, l'une en plaine et l'autre en coteau, apportant un bel équilibre entre minéralité et richesse. Les vins blancs de SAVIGNY sont fruités, riches avec beaucoup d'arômes, leur moelleux apparaît au cours de leur évolution.

Le CHARDONNAY produit tous les vins blancs de Bourgogne (à l'exception du Bourgogne Aligoté). Ce cépage exprime des caractères très différents selon la qualité des terroirs où il est planté. A SAVIGNY, seulement 10% de la production est plantée en chardonnay.

COULEUR : Blanc

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : Chardonnay

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 8 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°

VINIFICATION

Notre Savigny est issu d'un assemblage de deux méthodes de vinification :

- une partie de nos jus de Chardonnay va fermenter en cuve inox thermo régulée assurant une bonne expression des arômes variétaux.
- une autre partie de ces jus est, elle, directement entonnée pour que la fermentation alcoolique se déroule en fûts. Une fois que la fermentation alcoolique sera terminée une remise en suspension des lies de fermentation sera effectuée de manière hebdomadaire afin de donner au vin plus de richesse en bouche. Cet assemblage nous permet d'obtenir un vin avec une excellente expression aromatique ainsi qu'une bonne persistance en bouche.

ÉLEVAGE

En fûts de chêne

ACCORDS METS & VINS

Poissons, fruits de mer, apéritif et pour les plus audacieux un fromage de chèvre

