

SAVIGNY-LES-BEAUNE

LES GOLLARDES

C'est une parcelle de 80 ares située sur les coteaux de la commune qui jouit d'un excellent ensoleillement.

Agée d'une quarantaine d'années cette vigne produit des vins riches et élégants qui s'apprécieront après quelques années de vieillissement, notamment grâce à une bonne présence des tanins. La situation de cette parcelle procure à ses vins des notes minérales associées naturellement aux notes fruits rouges typiques du cépage pinot noir.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°

VINIFICATION

Les raisins de nos "Gollardes" sont vendangés à la main afin d'optimiser le tri à la parcelle et à la cuverie et nous permettre, lorsque les millésimes s'y prêtent, de conserver une partie de la vendange en grappes entières. Le suivi de la fermentation alcoolique permettra alors à ce vin de faire ressortir la complexité et la finesse de ce terroir.

ÉLEVAGE

La durée de cuvaison sera d'une quinzaine de jours. Ensuite viendra le pressurage et l'entonnage de ces vins en fûts. L'élevage sera de 12 à 18 mois en fonction des années.

ACCORDS METS & VINS

Fromages, Viandes blanches

