

SAVIGNY-LES-BEAUNE LES GRANDS PICOTINS

Parcelle d'1 hectare avec différentes années de plantation 1948,1966,1982,1991, 2007 et 2018.

Ce terroir bien particulier, à l'embouchure des combes de Savigny et de Pernand Vergelesses le dote d'une forte présence de galets roulés favorisant le drainage des sols. Or c'est une notion qui est souvent prise en compte pour évaluer la qualité d'un sol pour la culture de la vigne. Ces vins sont donc particulièrement épanouis et riches. Ce vin a un nez où se mêlent de jolies touches de fleurs, de fruits (cerise, fraise) et de vanille. La bouche reprend ces parfums, mis en valeur par un bon équilibre.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 10 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement avec un premier tri à la parcelle. Un second tri est réalisé à la cuverie.

Par la suite, la macération et le suivi de la fermentation alcoolique permettra alors de faire ressortir la complexité et la puissance de ce terroir de Savigny.

ÉLEVAGE

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

Viandes rouges, viandes blanches et fromages

