



SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU LES HAUTS JARRONS

Le terroir, d'une exposition Est, est situé à flanc de coteau, juste en face du Domaine.

Les sols de ce climat sont argilo-calcaires comme la plupart des sols de Savigny mais ceux-ci sont dotés d'argile plus légère et de petits cailloux. On pourrait donc les classer dans les graves. Notre parcelle "Les Hauts Jarrons" a été plantée en 1952 et produit généralement des vins dotés d'une belle richesse tout en restant bien entendu fidèles à la typicité "féminine" des vins de Savigny. Comme souvent dans les premiers crus, ce vin ne déroge pas à la règle, le vieillissement est la clef de l'épanouissement.

COULEUR : rouge

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : pinot noir

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 10 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 13

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement puis triés avant de fermenter une dizaine de jours dans les cuves du domaine.

Ce vin s'exprimant tout de suite lors des vinifications, notre rôle sera surtout de l'accompagner par des opérations délicates et un suivi réguliers des températures et de la dégustation.

ÉLEVAGE

Ensuite viendra le pressurage et l'entonnage de ces vins en fûts de chêne. Le pourcentage de fût neuf sur la cuvée pourra alors être plus important compte tenu de la structure du vin. L'élevage sera de 12 à 18 mois en fonction des années.

ACCORDS METS & VINS

Gibier, Fromages, Viandes rouges

