



SAVIGNY-LES-BEAUNE

MOUTIER AMET

Cette parcelle se situe derrière nos chais, la route la sépare des premiers crus. Les Moutier Amet produisent des vins avec une robe d'un joli rouge tirant sur le rubis. Son nez est le plus souvent engageant où les notes florales s'associent à des petits fruits rouges et des notes vanillées. La bouche reprend ces friands arômes qui s'avèrent à la fois élégants et persistants, portés par une très belle fraîcheur. La structure est présente et bien intégrée : ce sont des vins avec beaucoup de charme, fins et élégants.

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, vendangés manuellement sont, du fait de la localisation très proche du domaine, acheminés très rapidement pour l'encuvage.

Le tri est réalisé à la parcelle ainsi qu'à la cuverie puis les vins sont, lors de la fermentation, alcoolique suivis de près par des contrôles de température et dégustations.

ÉLEVAGE

La durée de cuvaison sera d'une quinzaine de jours. Ensuite viendra le pressurage et l'entonnage de ces vins en fûts.

ACCORDS METS & VINS

Fromages, Viandes blanches

