

## SAVIGNY-LES-BEAUNE

### SOLARIS

Notre cuvée "Solaris" est issue des vignes plantées par Henri Maurice, mon grand-père . Une partie des raisins a été vinifiée séparément du reste de la vendange afin de ne sélectionner que les grappes les plus mûrs et permettre d'obtenir un vin très solaire, d'où son nom "Solaris".

Les notes de fruits jaunes, fruits exotiques sont très marquées et la bouche très persistante en fait un vin d'amateur.

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 :

La vendange pour cette cuvée est directement entonnée pour que la fermentation alcoolique se déroule en fûts. Une fois terminée une remise en suspension des lies (obtenues par la fermentation) sera effectuée de manière régulière afin de donner au vin plus de richesse en bouche.

Ce batonnage nous permet d'obtenir des notes de fruits exotiques et une bouche presque beurrée

#### ÉLEVAGE

En fûts de chêne

#### ACCORDS METS & VINS

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

