

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode 1^{er} Cru 2007



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Sur la commune de Savigny-les-Beaune, dans un site privilégié à mi-coteau, à l'entrée du vallon de Savigny, dans le bas du coteau des Jarons, cette vigne tire son nom du latin "Dominus", car elle appartenait au "Seigneur" de Savigny.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins et une maturité phénolique exceptionnelle. La vendange s'est déroulée dans la deuxième quinzaine de Septembre, dans des conditions optimales. Résultat : des vins rouges à la chair croquante avec une explosion de fruits rouges merveilleusement combinée à la minéralité des terroirs. Élevage en fûts de chêne pendant 15 Mois.

Dégustation : Belle couleur rubis brillante. Arômes intenses de violette, de cerise et de framboise sur des notes délicatement vanillées. Structure très rafraîchissante. Élégant et bien équilibré. Tannins bien intégrés sur un boisé tout en finesse. Fin de bouche longue et généreuse.

Accords mets et vins : Viandes rôties ou en sauce, gibiers, fromages.