

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Pinot Noir 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Aire de production située sur la commune de Savigny les Beaune, village situé au Nord de Beaune.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de fruits rouges confiturés sur des notes de réglisse. Bien équilibré sur une texture complexe. Tannins bien intégrés. Belle persistance sur des notes poivrées.

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