

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Pinot Noir 2021



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 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

Dégustation : Belle couleur rubis. Parfums de violette sur des arômes très frais de peits ruits rouges mêlés des notes de réglisse. Bien équilibré sur une belle expression du fruit. Texture serrée. Tannins bien construits. Fin de bouche sur les épices.

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