

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode

1^{er} Cru 2021



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

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

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. Arômes intenses de petits fruits en confiture (cerise, fraise, framboise) sur des notes d'épices et de vanille. Bien équilibré sur une texture dense et précise. Tannins délicats. Fin de bouche longue sur des notes de fruit et d'épices.

Accords mets et vins : Viandes rôties ou en sauce, gibiers, fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux, Brillat-Savarin).