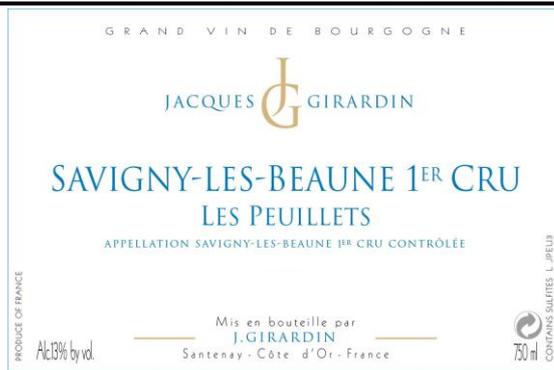


SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LES PEUILLETS



Superficie: 0.53 hectares
Production moyenne : 40 hl/ha Degré 13 °
Age des vignes : 50 ans
Cépage : Pinot noir

Vieillessement :

Fûts de chêne Français
Origine du bois : Allier et Vosges
Bois neuf pour 20% , le reste bois de un an, deux ans et plus.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple
Vendange exclusivement manuelle
Effeuilage
Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires puis chauffés à 18° pour faire démarrer la fermentation. Pendant la fermentation, la température est surveillée afin que celle-ci se situe autour de 26° avec une pointe à 30°. La fermentation dure en moyenne 15 jours.

Levures indigènes.

Nous pratiquons de rares pigeages (pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) mais nous pratiquons plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage

Débouillage statique puis mise en fûts.

La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts avec élevage sur lies fines

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

Vin souple et élégant.

Au nez : présence de fruits rouges

La bouche est dotée d'une belle structure mais tout en finesse

Accords mets-vins :

Agneau, veau, canard, œufs en meurette, Brie , Camembert