



SAVIGNY LÈS BEAUNE
SAVIGNY-LES-BEAUNE
Appellation Village
2007

Parcelle

Appellation : SAVIGNY-LES-BEAUNE
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 1,07 ha en lieu-dit Aux Fourneaux et
0,60 ha en lieu-dit les Saucours
Date de plantation des vignes : 1960 et 1976
Orientation : Est et début de coteau sur Fourneaux
et haut de coteau Ouest pour les Saucours
Couleur : Rouge

Terroir

Sol argileux, marnes jaunes et terres profondes en
pied de coteau sur les Fourneaux. Partie Nord de
Savigny-Lès-Beaune, la parcelle se trouve entre le
village de Savigny et d'Aloxe-Corton.
Sol calcaire sur la parcelle des Saucours.



Dégustation

Le vin est rond, gras et souple, exprimant
pleinement le côté fruité du Pinot Noir. Dominante
de fruits rouges (Fraise, framboise, groseille).
Beaucoup de fraîcheur qui lui confère un aspect
très gourmand.

Nous conseillons de le garder 5 à 8 ans bien qu'il
puisse être bu avant si l'on manquait de patience.

Millésime

Un printemps comme un été. Un millésime très
précoce, qui démarre en fanfare, mais au 14 juillet
c'est moins la fête. Il pleut avec orages ; les espoirs
s'envolent... On vendangera tout début septembre
et après un tri draconien de la récolte ; on verra
naître des vins croquants et friands pour les rouges
; des blancs tendus comme on les aime, qui
pourront être conservés plus d'une décennie (c'est
recommandé).