



SAVIGNY LÈS BEAUNE SAVIGNY-LES-BEAUNE Appellation Village 2015

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 millésime sans doute exceptionnel est en
gestation. L'été fût caniculaire avec des passages
pluvieux plutôt abondant en août.
Nous vendangeons du 1er au 12 septembre d'une
maturité idéale et dans un état sanitaire parfait.

Le Chardonnay est déjà très expressifs avec des
notes de fruits d'été, il s'équilibre par une
incroyable fraîcheur et richesse en bouche.

Le Pinot a des couleurs intenses et brillantes,
millésime déjà gourmand aux notes de fruits rouges
(mûrs) et des tanins soyeux et ronds, qui se
révélera au fil des années.