



Savigny-les-Beaune "Vieilles Vignes" Blanc

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune de Savigny-Les-Beaune. Les vignes sont situées sur les terroirs des Gollardes et des Vermots dessus. Le vignoble est dans la vallée où le vent est présent et les températures plus froides, ce qui donne une maturité des raisins plus tardive. Sol: Le sous-sol est constitué de très dur gravier calcaire (sols pauvres) donnant la minéralité au vin. . La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 15

mois. Sans batonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Vin aromatiquement riche avec des notes florales et fruitées et beaucoup de fraîcheur en bouche.

METS

S'accorde bien avec des sushis, des poissons d'eau douce en sauce blanche, du fromage (gruyère, chèvre)... Servir à 12°C