



SAVIGNY- LÈS-BEAUNE PREMIER CRU AUX VERGELESSES

*« Un chardonnay
provenant d'un
village réputé pour
ses vins rouges :
une curiosité ! »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Aux Vergelesses [0,5892 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Situé en limite de Pernand-Vergelesses, ce climat très pentu est exposé Est. Les marnes calcaires qui le composent sont idéales pour ces pieds de chardonnays agés de 30 ans. Mais sachez qu'à Savigny moins de 11 Hectares de Premiers Crus sont plantés en Chardonnay : une curiosité donc !

PRODUCTION

Environ 2400 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débouillage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 25% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 16 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Robe or à reflets émeraude. Le nez intense et séducteur dévoile des notes de pêches blanches. La bouche est ample, charnue et appétissante.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Fromages de chèvre, gruyères, comté ou citeaux apprécieront sa finale aimable et reposante. Sortez des sentiers battus à l'apéritif et faites découvrir à vos amis cette appellation peu connue !

