



SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{er} Cru Aux Gravains

L'essentiel

Un 1^{er} cru qui exprime une opulence aromatique sublime, évoquant un bouquet floral et des notes de beurre frais. La bouche est tout aussi remarquable et parfaitement harmonieuse entre minéralité et onctuosité. Un vin au volume impressionnant, ponctué par des arômes fondus légèrement boisés.

À la dégustation

- Appellation : Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru
- Lieu dit : Aux Gravains
- Cépage : Chardonnay
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : moyenne +



Élevage : pressurage à l'abri de l'air de raisins mûrs (pressoir sous gaz carbonique), rapide et en douceur. Les moûts sont filtrés avant la fermentation alcoolique pour ne faire fermenter que le jus de raisin. Vinifié et élevé en fûts de chêne issus de forêts françaises entre 20 à 30% de bois neuf pendant 16 à 22 mois. Bâtonnages légers. Elevage long afin d'assurer la stabilité du vin.



Robe : aux reflets d'or pâle, limpide et brillant.



Nez : ample et généreux de fleurs blanches, bouquet beurré et brioché.



Bouche : ronde et complexe, en parfaite équilibre entre la minéralité et l'opulence du beurré. Le boisé est fondu laissant toute la place à la puissance du vin.



Accord mets et vin : poissons de rivière en sauce crème, Citeaux.

À déguster dans les 3 à 15 ans.