



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

L'essentiel

Le nez de ce millésime revendique un certain « froid », aux notes de mûres sauvages, et révélant des accents légèrement fumés et torréfiés. En bouche, ce cru allie fraîcheur et puissance, avec une structure charnue, des tanins souples parfaitement harmonieux. Finale acidulée. Un vin exceptionnel.

À la dégustation

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



Élevage : macération à froid durant 12 jours sous protection de gaz carbonique afin de préserver les précurseurs d'arômes et la couleur de l'oxydation. Fermentation en cuve à température dirigée. Cuvaion de 18 jours, pigeage et remontage, pressurage pneumatique tendre et délicat. Élevage 100% en fûts de chêne issu de forêts françaises 1/3 de neuf et 2/3 de 1 à 2 vins. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



Robe : rouge foncé profond, presque sanguin, où l'on voit la maturité du fruit noir.



Nez : fruits noirs, bigarreaux et mûres sauvages, mêlés aux épices, la cannelle et le poivre noir. Légèrement fumé, torréfié.



Bouche : puissante et poivrée, les tanins sont souples, mûrs et harmonieux. Ample et ronde sur une finale acidulée qui apporte finesse et légèreté.



Accord mets et vin : foie gras poêlé, Chaource, Mont d'Or.

À déguster dans les 5 à 15 ans.