

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

VIEILLES VIGNES

CHARDONNAY

Situé entre Beaune, Pernand-Vergelesses et Aloxe -Corton, Savigny se glisse au creux de la vallée d'une petite rivière, le Rhoin. Notre vin, est issu de trois parcelles dans Savigny, une dans le bas du coteau "Les Saucours", l'autre en milieu de coteau "Les Gollardes" et la dernière en haut de coteau "Les Goudelettes", faisant au total 0.56 Hectares tout en Chardonnay. Ces parcelles possèdent un sol et un ensoleillement particulièrement favorable. Sur le coteau sud nos vignes bénéficient de sols graveleux, parsemés d'oolithe ferrugineux et d'une exposition favorable aux maturités. En descendant, le sol brun-rouge devient plus argileux. En face, le coteau regarde le levant sur des terrains calcaires à nuances sableuses.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Nez fin de petits bois, de buis, d'aiguille de pins mais aussi de cardamome et camomille avec un côté huiles essentielles qui annonce un voyage à la fois sain et savoureux dans le règne végétal.

La bouche est souple et ronde, un peu plus gourmande que celle du Beaune Lulunne, mais toujours légère et enjouée. Avec son gras délicat et sa bonne acidité, ce vin à la main verte relève le gant de s'accorder aux asperges !



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.