



Savigny-les-Beaune “Les Gollardes”

Surface : 0 Ha 59 a

Cépage : PINOT NOIR

Age moyen : 35 ans

SOLS : Argilo calcaire, graveleux, parsemés d’oolite ferrugineux.

Situation géographique : Parcelle située dans les hauts du Village, en pente 15 % exposition plein sud. Alt : 310 m

Rendement moyen sur 5 ans : 36 Hl/Ha

Nombre de bouteilles : 2800 Blles

Conduite de la vigne : Travail du sol, désherbage partiel, enherbement des rangs de traitements, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte.

Vinification : Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Enzymage, levurage, macération préfermentaire à froid d’une semaine. Pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaision de trois semaines. Décuvage manuel par gravité dans le pressoir pneumatique inox.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne, dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant trois mois. Filtration légère 5 microns avant la mise en bouteilles.

Mise en bouteille : Au domaine, bouteille grande tradition antique, bouchon liège.

Dégustation : Robe cerise profonde, nez de petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise) et de fleurs (violette). Le corps est légèrement tannique, il préserve son fruit. Bel équilibre, belle élégance, fin de bouche portée sur la griotte. Fûts neufs bien intégrés suggérant le moka, la vanille.

Accords mets & vin : Pièce de bœuf, foie gras poêlé, volaille rôtie et fromages à saveur douce (chaource, tomme, cantal...)

Température de service : 16° C

A déguster idéalement : Entre 5 et 10 ans.