

# GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## Savigny-les-Beaune

*"Les Gollardes"*



Surface	0 Ha 59 a
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	40 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	39 HI/Ha
Nombre de bouteilles	3 000 Blls
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement des rangs de traitements, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte. Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Macération prefermentaire à froid d'une semaine. Pigeage journalier, macération finale à chaud. Cuvaison de trois semaines. Décuvage manuel par gravité dans le pressoir pneumatique inox.
Elevage	12 mois en fûts de chêne, dont 20% neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteille cétie évolution antique, bouchon technique DIAM 10 – Possibilité 1/ 2 Blls et Magnums.
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.