

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1^{er} Cru
2002



Cépage : Chardonnay

Sol : Marnes calcaire

Localisation : Sur le village de Savigny les Beaune, au Nord de Beaune. Les vins blancs de Savigny sont très rares, le vignoble produisant essentiellement des rouges. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Sud-Est, à proximité des coteaux de Beaune 1er Crus.

Le Millésime 2002 : Récolte dans les tout derniers jours de Septembre, belle maturité des raisins et bon état sanitaire grâce aux bonnes conditions météorologiques en Août et Septembre. Un tri très rigoureux a été effectué pour ne conserver que les raisins en pleine maturité. Au pressurage seul le cœur de la cuvée a été conservé. Élevage sur lie, en fût neuf pendant neuf mois avec bâtonnages réguliers en début d'élevage.

Dégustation : Or pâle à reflets verts. Fragrances florales (acacia) mêlés de parfums de fruits jaunes (pêche) sur une note miellée, le tout souligné par une pointe de vanille. L'attaque est vive et pleine de charme. Le vin est bien structuré et harmonieux et possède un boisé délicat, qui rehausse sa belle complexité aromatique.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et certains fromages de chèvre