

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Pinot Noir 2014



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Aire de production située sur la commune de Savigny les Beaune, village situé au Nord de Beaune.

Le Millésime 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des notes marquées de fruit rouge et une structure généreuse. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes très frais de fruits rouges (groseille, framboise), sur des notes d'épices Bien équilibré et bien construit. Fruit très pur. Boisé bien construit sur des tannins bien intégrés. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes rôties ou en sauce, gibiers, fromages.