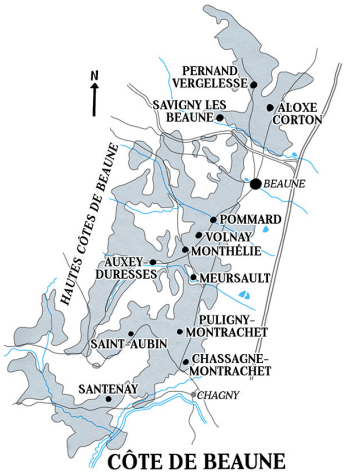
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode
1er Cru 2016

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Sur la commune de Savigny-les-Beaune, dans un site privilégié à mi-coteau, à l'entrée du vallon de Savigny, dans le bas du coteau des Jarons, cette vigne tire son nom du latin "Dominus", car elle appartenait au "Seigneur" de Savigny.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Robe presque violine. Notes florales sur des arômes de cassis et de mûre mêlés d'épices. Bouche très structurée, dense avec des tannins présents et mûrs. Vin d'une très grande complexité et d'une très belle longueur.

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