

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode

1^{er} Cru 2017



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, exposée au Nord-Est, tire son nom du latin "Dominus", car elle appartenait au "Seigneur" de Savigny.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer sa maturation. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf (25%).

Dégustation : Robe rubis avec de beaux reflets. Arômes de framboise, de mûre sur des fragrances de rose poivrée. Bouche élégante, ciselée avec des tannins soyeux. Vin d'une très grande complexité et d'une très belle longueur.

Accords mets et vins : Viandes rôties ou en sauce, gibiers, fromages (Citeaux, Epoisses, Brillat-Savarin, Langres).