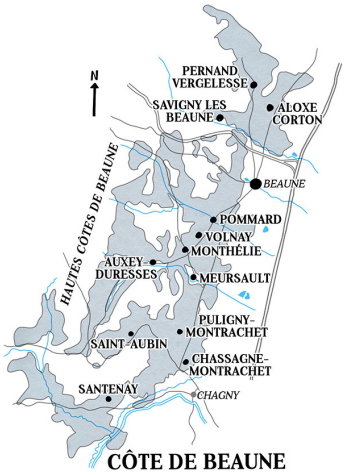
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode
1er Cru 2018

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 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entrainant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. 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 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Robe presque violine. Notes florales sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) mêlés d'épices, sur une pointe de vanille Bouche complexe et très structurée, texture dense avec des tannins soyeux. Vin d'une très grande complexité et d'une très belle longueur. SCORES : 16,5/20 JANCIS ROBINSON - 92/100 WORLD OF FINE WINE- 92/100 WINE SPECTATOR

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