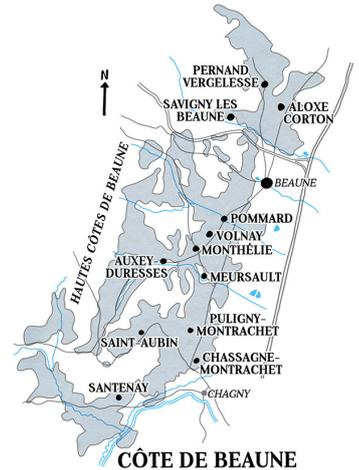


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Pinot Noir 2015



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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début 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 : Belle couleur rubis. Arômes de fruits rouges confiturés (framboise, cerise) sur des notes d'épices Bien équilibré et complexe. Belle expression aromatique. Tannins fondus sur un boisé patiné. Belle persistance.

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