

En Bourgogne depuis 1750



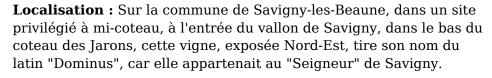
Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode

1er Cru 2022

Cépage: Pinot Noir

Sol: Argilo-calcaire



Le Millésime 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins rouges généreux, bien équilibrés et qui révèlent un fruit extraordinairement gourmand.

Dégustation : Couleur rubis. Fragrances de violettes sur des arômes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et des notes de poivre. Légère pointe de vanille. Bien équilibré sur une texture dense et précise. Très belle expression du fruit. Fin de bouche longue et gourmande sur des notes d'épices. Score : 16/20 Jancis Robinson

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

