

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. Les vins rouges se révèlent sur des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et une texture charnue en bouche. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de fruits rouges bien mûrs (framboise et cerise) et de confiture de fraise c sur des notes de réglisse. Bien équilibré sur une texture complexe et délicate. Tannins bien intégrés. Belle persistance sur des notes d'épices.

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