

SAVIGNY LES BEAUNE

« Les Saucours »

Sols : Sur des coteaux s'élevant en pente douce puis plus ferme, de 250 mètres à 400 mètres d'altitude, on trouve le cône alluvial du Rhoin. Les sols sont argileux en bas de coteau

Climat Comme une carte qui se déploie, le paysage s'élargit entre la Montagne de Corton et Beaune. Les hauteurs de la Côte de Beaune prennent un peu de recul, de part et d'autre d'une petite rivière le Rhoin. Ce village possède un magnifique Château du 14ème siècle

Exposition : Sud, sud-est

Cépages et conduite : 100% Chardonnay . Jeune vigne .
Densité de plantation 10 000 pieds/ha. Taille en Guyot, palissée à 1m10 avec 2 niveaux de fils releveurs.

Méthode de vinification : La vinification en Blanc débute par un pressurage doux des raisins issus de Chardonnay, suivi d'un débourage et d'une fermentation à basse température durant plusieurs jours afin d'obtenir le fruité et le volupté des Grands Blancs de Bourgogne .
Elevage en Fûts de Chêne d'1 an en moyenne apport de 20 fûts neuf.

Volume Annuel : 2000 bouteilles

Dégustation : Les Savigny blanc ont un nez floral, de couleur or paille et une bouche beurrée, briochée à l'attaque franche et persistante. Le Savigny les Beaune Blanc est à boire avec des poissons en sauce blanche. Or à reflets émeraude ou paille pâle, il a le nez floral et riant. Son bouquet est volontiers beurré, brioché. Accents de citron, de pamplemousse, parfois minéraux. L'attaque, la vivacité contribuent à la franchise d'un vin net et franc, où s'exprime un gras persistant et quelquefois épicé, assez charnel

Garde :. Garde possible 5 à 8 ans.

Accord mets/vin : Le Savigny les Beaune Blanc est à boire avec des poissons en sauce blanche ou avec du fromage de chèvre.. Derrière une attaque vive et franche, qu'apprécieront les poissons d'eau douce en sauce blanche ou encore les omelettes et oeufs brouillés, son bouquet riche et onctueux assurera une finale aimable et reposante. Il apprécie les fromages de chèvre, les gruyères, le comté, le cîteaux.

Alcool 13%/ vol