

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Savigny-lès-Beaune*

### Savigny-Dominode 1<sup>er</sup> Cru 2004



**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 2004 :** Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Des rendements très contrôlés et un élevage très soigné ont joué un rôle déterminant pour le millésime. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois

**Dégustation :** Belle couleur rubis avec des nuances pourpres. Arômes intenses de fruits rouges en confiture (cerise, framboise), de réglisse et de chocolat sur une belle note vanillée. Élégant, complexe et bien équilibré. Belle combinaison aromatique sur des tannins légèrement fondus. Belle note boisée et bonne persistance.

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