

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode

1^{er} Cru 2013



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 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de cerises bien mûres sur des notes d'épices. Belle note vanillée. Bien construit. Texture raffinée sur des tannins élégants et une note boisée bien intégrée. Fin de bouche longue et fraîche.

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