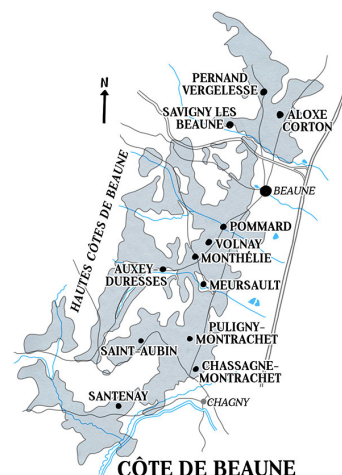


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode

1^{er} Cru 2015



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 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 16 mois.

Dégustation : Robe très sombre, presque noire. Arômes de baies noires (myrtille, sureau). Bouche très structurée, dense avec des tannins présents, signe de grande garde. Belle longueur comportant beaucoup de similitude avec certains crus de la Côte de Nuis (Chambolle Musigny).

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