

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode 1^{er} Cru 2019



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 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 14 à 18 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Robe pourpre. Notes florales sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs (cerise et fraise) mêlés d'épices. Complexe et bien équilibré. Texture soyeuse sur des tannins raffinés. Belle persistance tout en élégance.

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