

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Savigny-lès-Beaune*

### Savigny-lès-Beaune Pinot Noir 2015

---



**Cépage :** Pinot Noir

**Sol :** Argilo-calcaire

**Localisation :** Aire de production située sur la commune de Savigny les Beaune, village situé au Nord de Beaune.

**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. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation :** Belle couleur rubis. Arômes de fruits rouges confiturés (framboise, cerise) sur des notes d'épices Bien équilibré et complexe. Belle expression aromatique. Tannins fondus sur un boisé patiné. Belle persistance.

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