JEAN BOUCHARD

__ DEPUIS 1926 _____



Savigny-Les-Beaune

AOP Savigny-lès-Beaune, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Savigny-Les-Beaune est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au nord de Beaune. Aujourd'hui l'appellation se partage entre la culture du Pinot noir (85%) et celle du Chardonnay (15%). Les reliefs, parfois assez marqués de part et d'autre de la petite rivière le "Rhoin", contribuent à la typicité mais aussi à la diversité de ce cru.

SITUATION

Savigny-Les-Beaune est un vieux village vigneron typiquement bourguignon, à quelques encablures au Nord de Beaune sur la Côte de Beaune.

TERROIR

Sols de nature graveleuse et argilo-calcaire avec des vignes de sur des sols exposés est sudest.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage.

Elevage en fûts de chêne (30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C. A déguster dans les 3 à 5 ans et plus.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge sombre aux reflets rubis.

Son bouquet dévoile des parfums de fruits à rouges à noyau tel la griotte et la cerise noire légèrement rehaussés de notes d'épices douces comme la cannelle et la réglisse.

La bouche est dotée d'un joli volume en attaque, on va retrouver les fruits rouges du premier nez, quelques notes de venaison et une finale subtilement épicée.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Côtelettes d'agneau grillées.

Accord atypique : Curry de légumes.

