

Savigny les Beaune 1^{er} cru

La Dominode

- ❑ **CEPAGE** : Pinot Noir
- ❑ **PRODUCTION** : 10.000-12.000 bouteilles
- ❑ **SURFACE** : 2 ha 22
- ❑ **AGE DU VIGNOBLE** :

45%	80 ans
32%	40 ans
23%	10 ans
- ❑ **TERROIR** : Cru situé sur une pente modérée dont le sol argileux, comporte une part importante de sable.
Exposé à l'est, ce terroir tire son nom du latin "Dominus", c'était à l'origine la propriété du "Seigneur" de Savigny.
Pas toujours localisé sur les cartes viticoles, ce terroir est situé entre les Marconnets et Les Jarrons 1^{er} cru.
- ❑ **ELEVAGE** : 12 mois en barrique – Fût neuf : 30%, boisé soutenu.
- ❑ **EXPRESSION** : Avec son grenat intense et profond, ce vin offre un bouquet, d'une grande complexité, où se mêle le fruit, les épices et le musc. Velouté, charnu, intense, persistant, autant de qualificatifs qui font de ce cru le fer de lance du domaine.
- ❑ **GARDE** : Pinot très vineux, ce vin de grande garde (15 ans) sait aussi se faire apprécier dans ses jeunes années. Pour les amateurs de puissance.
- ❑ **METS** : Bœuf bourguignon, filet mignon de sanglier, chevreuil sauce grand veneur, fromages, type : Cîteaux, Epoisses, Soumaintrain...
- ❑ **TEMPERATURE DE SERVICE** : 14-16°C